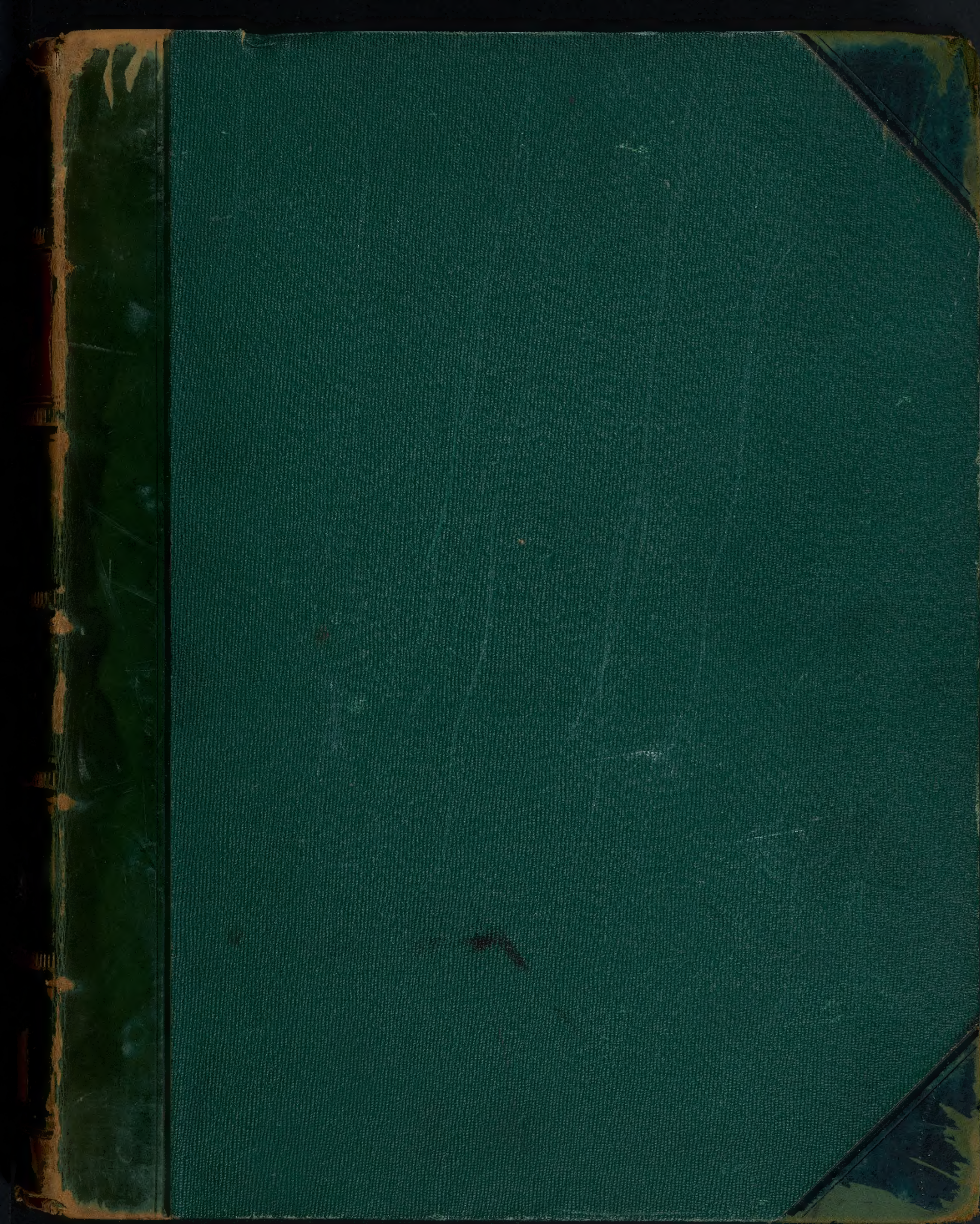



EX LIBRIS ANNE WILLAN
2071 B

LA
CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE L'ÉCOLE FRANÇAISE

PAR

URBAIN DUBOIS & ÉMILE BERNARD

CHEFS DE CUISINE DE LL. MM. L'EMPEREUR ET L'IMPÉRATRICE D'ALLEMAGNE

OUVRAGE ILLUSTRÉ

DE 76 PLANCHES GRAVÉES ET UN FRONTISPICE
EMBRASSANT DANS SON CADRE TOUTES LES PRESCRIPTIONS THÉORIQUES, D'APRÈS L'ORDRE
ET LES PRINCIPES DE LA GRANDE CUISINE

En cuisine, on peut briller selon son aptitude, par le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats; mais, parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons, en première ligne, la science organisatrice et la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

TOME SECOND

DIXIÈME ÉDITION

PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR, PALAIS-ROYAL

ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

1884

Tout exemplaire non revêtu ci-dessous de la signature de l'auteur-propriétaire sera considéré comme contrefaçon.

Arsain-Dubois

AVIS. — Les deux volumes de cet ouvrage ne doivent être ni vendus ni achetés, sans que les huit planches hors texte qu'ils renferment soient au complet. Ces planches portent les numéros : 1, 3, 5, 44. 61, 64, 65, 77.

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES

PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

GROSSES PIÈCES FROIDES

Les grosses pièces froides sont plus spécialement destinées aux soupers de bal et aux buffets; c'est là, en effet, où leurs mâles proportions ressortent plus avantageusement; on les emploie néanmoins dans les grands dîners; en ce cas, on les sert sur table comme *bouts* ou comme *flancs.*

Les garnitures des pièces froides, étant indépendantes de celles-ci, sont tout à fait facultatives, et peuvent, par conséquent, être changées ou modifiées; mais elles sont nécessaires, autant pour relever la simplicité des pièces que comme motif de diversion. Cependant, parmi les garnitures de grosses pièces froides, il n'y a vraiment de garniture obligatoire que la gelée en croûtons, en bordure ou simplement hachée. Les hâtelets, si propices à relever l'élégance d'une grosse pièce froide, doivent être plutôt considérés comme ornement que comme garniture effective.

Les pièces froides que représentent les dessins de ce volume sont, pour la plupart, découpées; cette méthode est indispensable chaque fois que rien ne s'oppose à son application; elle est la plus rationnelle. D'ailleurs les pièces froides, mieux que les autres, se prêtent à être découpées sans inconvénient; c'est bien plutôt une affaire de pratique et de temps qu'une difficulté.

Quant aux *socles,* dont la présence donne tant de relief à un buffet ou à un grand dîner, ils ne sont certainement pas obligatoires, mais ils deviennent en quelque sorte indispensables sur la table des grands seigneurs et des amphitryons qui veulent suivre les bonnes traditions, en faisant marcher de pair le confort, le luxe et l'élégance. Dans ces sortes de travaux, ce n'est pas seulement par l'abon–

dance et la variété des mets que les praticiens doivent chercher à briller; c'est aussi par la magnificence de ses ornements, qui s'allient si bien aux productions de la cuisine.

Mais malgré le cachet de distinction que les pièces ornementées peuvent ajouter à l'éclat d'un festin, il est néanmoins des circonstances où l'on est forcé de sacrifier la forme au fond, soit par manque de temps, soit par suite des inconvénients de la saison; le cas a été prévu.

On remarquera, sans doute, que la plupart des pièces reproduites en ce volume sont presque toutes dressées sur plat et ceux-ci simplement placés sur les socles; or, en supprimant les socles, on simplifie le travail, sans rien changer à la physionomie des pièces elles-mêmes.

1558. — Pièce de bœuf à la gelée pour grosse pièce.

Désossez une culotte de bœuf, parez-la carrément, lardez-la intérieurement, par le dessous, avec de gros filets de jambon et de lard crus; bridez-la, en la roulant; puis placez-la dans une braisière, foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; mouillez à hauteur avec du bouillon, faites-la braiser, en procédant selon la méthode prescrite aux *Relevés chauds*.

Quand la culotte est bien cuite, retirez-la du feu, laissez-la refroidir dans sa cuisson. Égouttez-la ensuite pour la débrider, la parer correctement, en coupant droit les bouts et en lissant les parties couvertes de graisse; glacez-la alors au pinceau, puis découpez-la en entaille[1], s'arrêtant à quelques centimètres des bouts, mais pénétrant jusqu'à moitié de leur épaisseur. Coupez en tranches minces la partie enlevée, remettez-la sur place, afin de donner à la pièce sa forme première. Dressez-la sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-la avec une belle garniture froide de légumes; entourez ceux-ci avec des croûtons ou de la gelée hachée.

1559. — Rosbif glacé pour grosse pièce.

Un bel aloyau, cuit à point, simplement glacé, entouré avec de la belle et bonne gelée, est une grosse pièce simple, mais très-appréciable.

Faites rôtir à la broche ou au four, un aloyau sans filet. Quand il est bien refroidi, dégagez entièrement les chairs de la charpente osseuse; parez-les et découpez-les en tranches minces et régulières; dressez-les symétriquement sur un plat long; entourez-les abondamment avec de la gelée hachée.

1. Découper une pièce de viande en entaille, c'est en enlever un morceau sur la partie centrale, en laissant adhérer une mince épaisseur aux deux bouts et en dessous. On coupe alors en tranches la partie enlevée; on la remet en forme et on la place à l'endroit où elle était, de sorte que la pièce conserve sa forme naturelle, tout en étant découpée.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



192.



193.

1560. — Côtelettes de veau à la belle-vue, pour grosse pièce.

Coupez 18 à 20 côtelettes de veau, sur le centre des carrés; parez-les légèrement; cloutez-les de part en part avec des filets carrés de truffes crues, de tétine et de langue écarlate cuites. Faites-les poêler tout doucement, et laissez-les refroidir sous presse légère.

Parez-les alors correctement des deux côtés, afin de mettre le cloutage à nu; parez-les aussi sur leur épaisseur, et dégagez l'os de côté. Glacez-les au pinceau, sur toutes les surfaces, et décorez-les sur le dos avec des détails de truffes; nappez-les avec de la gelée, puis adaptez à chacune une manchette.

Dressez-les en couronne sur un fond-d'appui ovale, pas trop haut, masqué de papier blanc. Garnissez le puits avec de la gelée hachée, et entourez le fond-d'appui avec de petites caisses de truffes ou de gros croûtons de gelée.

1561. — Côtelettes de veau en surprise, pour grosse pièce.

Coupez 18 à 20 côtelettes de veau; battez-les légèrement, sans les parer; assaisonnez et faites-les poêler; laissez-les refroidir sous presse légère.

Parez-les ensuite, en dégageant l'os de côté; puis enlevez sur la noix de chaque côtelette, à l'aide d'un coupe-pâte, un rond de 3 à 4 centimètres, traversant de part en part.

Rangez à mesure les côtelettes sur une plaque, et emplissez la cavité des noix avec une montglas de truffes, liée avec de la sauce chaufroix tiède. Lissez la montglas avec la lame du couteau, et tenez la plaque dans l'armoire à glace pour raffermir l'appareil. Prenez-les ensuite une à une et trempez-les tour à tour dans une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque, toutes dans le même sens. Laissez refroidir la sauce, et décorez-les sur la noix avec une rosace de langue écarlate. Nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise; parez-les ensuite du surplus de la sauce, et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur un plat long; emplissez le puits de la couronne avec des têtes de champignon nappées en chaufroix. Croûtonnez le plat.

1562. — Côtelettes de veau à la parisienne, pour grosse pièce.

Coupez 18 à 20 côtelettes de veau, en laissant les côtes courtes; assaisonnez et rangez-les dans un sautoir foncé avec du lard; mouillez-les à couvert avec un bon fonds à poêler, couvrez avec du papier, et cuisez-les tout doucement.

Égouttez-les et laissez-les refroidir sous presse légère. Parez-les ensuite, à vif, de jolie forme et égales. Rangez-les sur un plafond, tournées toutes dans le même sens. Décorez-en alors la noix de la moitié, avec une jolie rosace de truffes, et l'autre moitié avec une rosace de langue écarlate, en collant les détails après les avoir trempés dans de la gelée mi-prise pour les faire tenir.

Coulez, sur un plafond à rebords, une couche de gelée claire, ayant 2 à 3 millimètres d'épaisseur; faites-la raffermir sur glace, bien d'aplomb. Rangez alors les côtelettes sur la gelée, l'une à côté de l'autre, en appuyant le côté décoré sur la gelée; puis coulez de la gelée froide et liquide entre elles, peu à peu, jusqu'à hauteur; laissez raffermir cette gelée.

Cernez les côtelettes une à une, tout autour, avec la pointe d'un petit couteau, en rasant les chairs. Chauffez ensuite, très-légèrement, le dessous du plafond, et détachez vivement les côtelettes. Dressez-les en couronne sur un fond-d'appui ovale, en plaçant le décor en dessus, mais contrairement à la règle, en sens inverse, c'est-à-dire avec la noix en haut et le manche en bas.

Emplissez le puits de la couronne avec une belle macédoine de légumes variés, composée de carottes et navets en boules, choux-fleurs et choux de Bruxelles en petits bouquets, haricots verts, cornichons et petites têtes de champignon, assaisonnés en salade; croûtonnez la base du fond-d'appui, et servez en même temps une saucière de sauce tartare.

1563. — Filet de bœuf à la gelée pour grosse pièce (dessin 215).

Parez un beau filet de bœuf, lardez intérieurement les chairs en dessous avec de gros filets de truffes

et de jambon ; piquez-en toute la surface supérieure avec du lard ; déposez-le ensuite dans une terrine longue, pour le faire mariner à froid ; couvrez-le avec un papier huilé, tenez-le au frais quelques heures.

Égouttez-le ensuite, enveloppez-le dans du papier, ficelez celui-ci ; puis couchez le filet sur broche à l'anglaise, afin de ne pas le percer ; faites-le cuire, en l'arrosant avec du beurre, mêlé avec sa marinade.

Aussitôt cuit, débrochez-le ; faites-le refroidir entre deux appuis sur les côtés, afin qu'il se maintienne droit. Quand il est bien froid, parez-en les contours, arrondissez les bouts, découpez-le en *entaille* et en biais ; reformez-le, glacez-le légèrement, dressez-le sur un fond-d'appui de forme longue, collé sur plat.

Nappez le filet avec de la gelée ; entourez-le d'abord avec un cordon de gelée hachée, puis avec des fonds d'artichauts garnis de petits légumes variés. Entourez le fond-d'appui, à sa base, avec de gros croûtons de gelée, coupés de forme carrée. Envoyez séparément une saucière de sauce ravigote.

Si on voulait servir le filet sans le découper, on pourrait piquer sur sa surface supérieure quelques hâtelets garnis.

1564. — Filet de bœuf à la Choisy, pour grosse pièce.

Parez un beau filet de bœuf ; lardez-le intérieurement avec des filets de jambon cru et de lard, ainsi qu'avec des quartiers de truffes crues ; bardez-le, ficelez les bardes, et placez-le dans une braisière longue, étroite, foncée avec des légumes émincés ; faites-le braiser selon la règle. Quand il est bien glacé, égouttez-le, faites-le refroidir droit ; déballez-le, parez-le régulièrement, découpez-le en entaille prise à 2 centimètres des bouts, arrivant aux trois quarts de l'épaisseur du filet ; remettez à sa place la partie enlevée, glacez le filet au pinceau, nappez-le avec de la gelée mi-prise, et dressez-le sur un plat ; fixez à chaque bout 2 coupes en graisse, taillées à trois quarts de rondeur, dans le genre de celles représentées par le dessin 65.

Emplissez ces coupes avec une garniture de petites truffes rondes, nappées à la gelée ; dressez autour du filet une garniture de légumes à la jardinière, disposée en bouquets de nuances diverses, également nappés à la gelée. Piquez un hâtelet au-dessus de chaque coupe, c'est-à-dire sur les deux bouts du filet ; bordez le plat avec une couronne de beaux croûtons de gelée.

1565. — Filet de bœuf à la Bohémienne, pour grosse pièce.

Parez un beau filet de bœuf ; faites-le macérer quelques heures dans une marinade cuite ; égouttez-le ensuite pour le faire rôtir au four, en procédant d'après la méthode décrite aux *relevés chauds.*

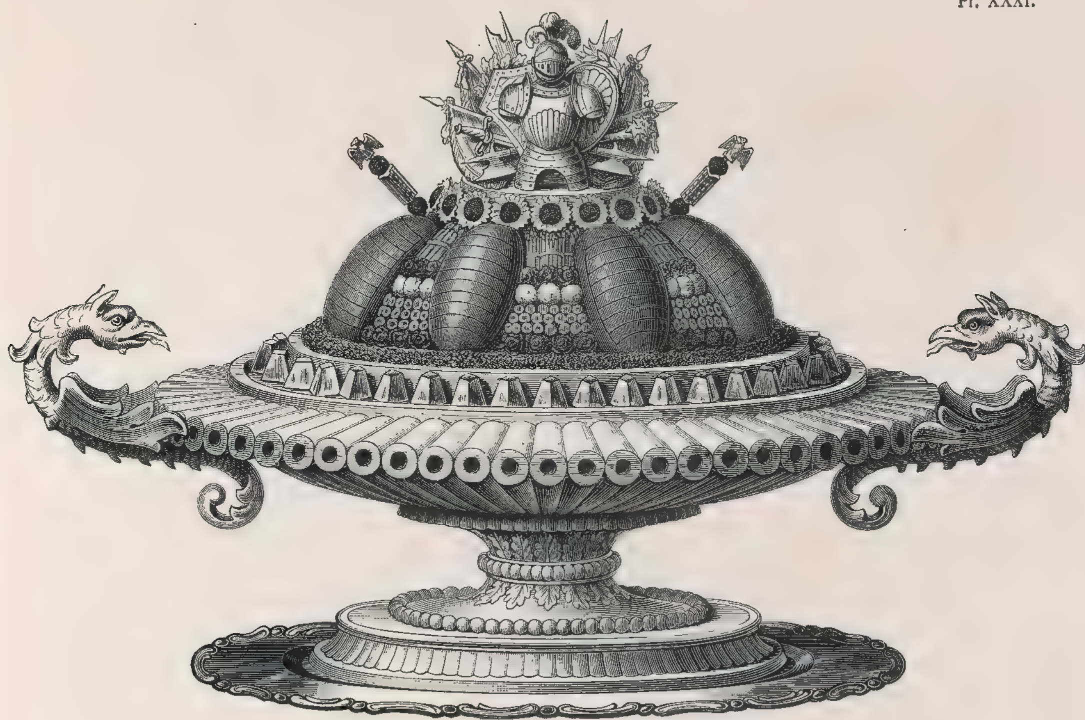
Quand il est retiré du feu, laissez-le refroidir bien droit. Parez-le et découpez-le en entaille ; découpez la partie enlevée ; remettez-la en place. Masquez alors le filet avec une sauce chaufroix brune ; quand la sauce est froide, nappez-la à la gelée. Enlevez ensuite le filet, sans y toucher, à l'aide d'une pelle à poisson, et dressez-le sur une couche de gelée prise sur plat ; entourez-le, des deux côtés, avec des fonds d'artichauts garnis d'une macédoine de légumes, liés à la ravigote. Garnissez les deux bouts avec des copeaux de racines de raifort.

1566. — Filet de bœuf à la parisienne, pour grosse pièce.

Parez un beau filet de bœuf, piquez-le, faites-le rôtir au four, laissez-le refroidir. Parez-le, coupez droit les 2 bouts, retirez-en la *semelle;* découpez alors le corps du filet en tranches minces, passant de part en part.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-UNIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

194. Galantines de poulet, à l'anglaise, page 50. 195. Pain de foie historié, page 42.



194.



195.

Incrustez sur glace une caisse en fer-blanc, de la forme du filet, mais un peu plus haute et plus large, décorez-la tout autour et au fond avec de grosses escalopes de truffes et de langue à l'écarlate, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemisez ensuite le moule avec une couche de gelée, afin de consolider le décor. — Aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez, dans la caisse, le filet de bœuf découpé, en l'appuyant du côté piqué. Coulez alors de la gelée liquide et froide autour du filet, jusqu'au tiers de sa hauteur; quand cette gelée est à peu près prise, dressez sur les deux bouts et autour du filet, de petits bouquets de légumes, d'espèces et de nuances diverses; couvrez ces légumes et le filet avec de la gelée liquide, mais froide; tenez la caisse sur glace 2 heures.

Au moment de servir, trempez vivement cette caisse dans de l'eau chaude, essuyez-la, et renversez le filet sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; dressez à chaque bout un beau bouquet de truffes entières, et rangez des deux côtés une chaîne de gros croûtons de gelée nettement coupés. Envoyez séparément une sauce mayonnaise à la ravigote.

1567. — Filets de bœuf à la printanière, pour grosse pièce.

Parez 2 petits filets de bœuf; piquez-les avec du lard; placez-les dans une braisière foncée avec du lard et des légumes; faites-les braiser; laissez-les refroidir.

Collez sur un plat long un appui à pans inclinés (dess. 124), masqué en pâte, glacé au pinceau, et portant sur son centre un sujet ou une coupe en graisse.

Parez correctement les filets; découpez-les ensuite en *entaille*, remettez-les en forme et dressez-les, un de chaque côté de l'appui; glacez et nappez-les à la gelée.

Fixez alors, entre les deux filets, sur le point central, une jolie coupe taillée sur un gros navet blanc; à défaut, une coupe coulée en stéarine; garnissez-la avec des petits-pois bien verts, liés avec de la gelée mi-prise. Dressez symétriquement des deux côtés une riche garniture de légumes de nuances diverses, et aussi des champignons bien blancs; dressez aux deux bouts quelques bottillons d'asperges vertes coupées un peu longues; nappez-les à la gelée, ainsi que les autres garnitures. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise à la ravigote.

1568. — Filets de poulet, à la belle-vue, pour grosse pièce (dessin 190).

Parez une vingtaine de filets de poulet; assaisonnez et rangez-les dans 2 sautoirs différents, avec du beurre épuré; faites-les pocher. Aussitôt qu'ils sont à point, rangez-les sur 2 plafonds; couvrez avec du papier beurré et laissez-les refroidir. Parez-les ensuite; nappez-les à la gelée, et décorez-les, sur la partie la plus large, chacun avec un beau rond de truffe noire.

Faites prendre sur glace, dans un grand plafond à rebords, une couche de gelée de 3 millimètres d'épaisseur; rangez les filets sur cette couche, à petite distance, en les appuyant du côté décoré. Coulez également autour des filets, de la gelée liquide et froide, jusqu'à ce que les intervalles soient pleins, et que les filets eux-mêmes soient recouverts d'une légère couche.

D'autre part, collez sur un grand plat ovale, un fond-d'appui portant sur son centre un tambour vide de forme ovale, juste de la hauteur des filets, orné d'un sujet modelé ou coulé, représentant un sanglier : le tambour et le fond-d'appui sont simplement masqués de papier blanc.

Avec la pointe d'un petit couteau, cernez le tour des filets de volaille à une petite distance des chairs, en découpant régulièrement la gelée jusqu'à la profondeur du plafond; enlevez alors les filets, un à un, avec la lame d'un couteau plat, mais surtout en laissant adhérer la gelée qui les entoure; dressez-les à mesure en couronne régulière autour du tambour central; maintenez-les, en dessous, presque debout, avec de la gelée hachée. Garnissez l'appui inférieur avec une couronne de truffes en caisses. — Le plat est posé sur socle.

1569. — Filets de faisan aux truffes, pour grosse pièce.

Levez les filets de 4 faisans; parez-les en opérant comme pour les filets de volaille; assaisonnez et faites-les pocher au beurre épuré; laissez-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir droits; quand ils sont froids, parez-les de nouveau, divisez-les chacun en deux parties, nappez-les avec une sauce chau-

froix brune. Quand la sauce est refroidie, décorez les filets avec des détails de truffes, nappez-les ensuite à la gelée mi-prise. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur un fond de plat ovale, collé sur un plat long ; emplissez le puits de la couronne avec des truffes rondes, non pelées, cuites au vin, glacées au pinceau. Entourez la base du fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée.

1570. — Langues de bœuf à l'écarlate, sauce Cumberland, pour grosse pièce.

Cuisez 2 grosses langues de bœuf, salées. Quand elles sont à point, égouttez-les et faites-les refroidir sous presse, sans les peler et en les laissant bien droites.

Pelez-les ensuite et parez-les en dessous, de façon qu'elles puissent se tenir d'aplomb. Découpez-les alors en entaille, sur le centre; découpez et remettez en place le morceau enlevé. Glacez ensuite les langues, et dressez-les sur un support incliné des deux côtés (dess. 124), masqué de beurre ou de papier, selon qu'il est en pain ou en bois, et fixé sur fond-d'appui.

Entourez les langues avec de la gelée hachée, et nappez-les à la gelée rougie, seulement sur les parties qui ne sont pas découpées; puis dressez sur le centre du support, des deux côtés, une belle garniture d'escalopes de volaille, nappées en chaufroix; entourez celles-ci avec une chaîne de petites caisses de truffes.

Croûtonnez la base du fond-d'appui, et piquez sur le centre du support quelques hâtelets transparents. Servez en même temps une saucière de sauce Cumberland.

1571. — Longe de veau glacée, pour grosse pièce.

Faites rôtir à la broche une belle longe de veau, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés. — Quand elle est cuite à point, bien atteinte, laissez-la refroidir; puis enlevez carrément le gros filet sur toute sa longueur pour le découper en tranches minces; remettez aussitôt sur place la partie enlevée, en reformant la longe; glacez le tour de la partie découpée et dressez la pièce sur un plat long ; à chaque bout de celui-ci, dressez un beau bouquet de cresson; garnissez la longe, des deux côtés, avec de la gelée hachée, entourez celle-ci avec de beaux croûtons de gelée.

1572. — Noix de bœuf à la sauce raifort, pour grosse pièce.

Lardez intérieurement les chairs d'une noix de bœuf avec des filets de jambon cru et de lard, assaisonnés avec sel et épices. Assaisonnez aussi la viande, faites-la mariner 12 heures avec vin blanc, racines émincées et aromates. Mettez-la dans une casserole où elle entre juste, foncée avec débris de lard et de légumes. Mouillez avec sa marinade et un peu de bouillon; couvrez avec du papier beurré, fermez la casserole, et cuisez 6 à 7 heures sur feu très-doux.

Laissez refroidir la viande dans sa cuisson. Égouttez et parez-la à vif tout autour, en laissant adhérer la graisse; découpez-la en partie; glacez et dressez-la sur un plat; entourez-la avec sa cuisson clarifiée ou avec de la gelée. Servez-la en même temps qu'une saucière de sauce raifort à la crème.

1573. — Noix de bœuf à l'écarlate, pour grosse pièce.

Prenez une noix de bœuf; saupoudrez-la avec du sel, et faites-la macérer 12 heures, dans

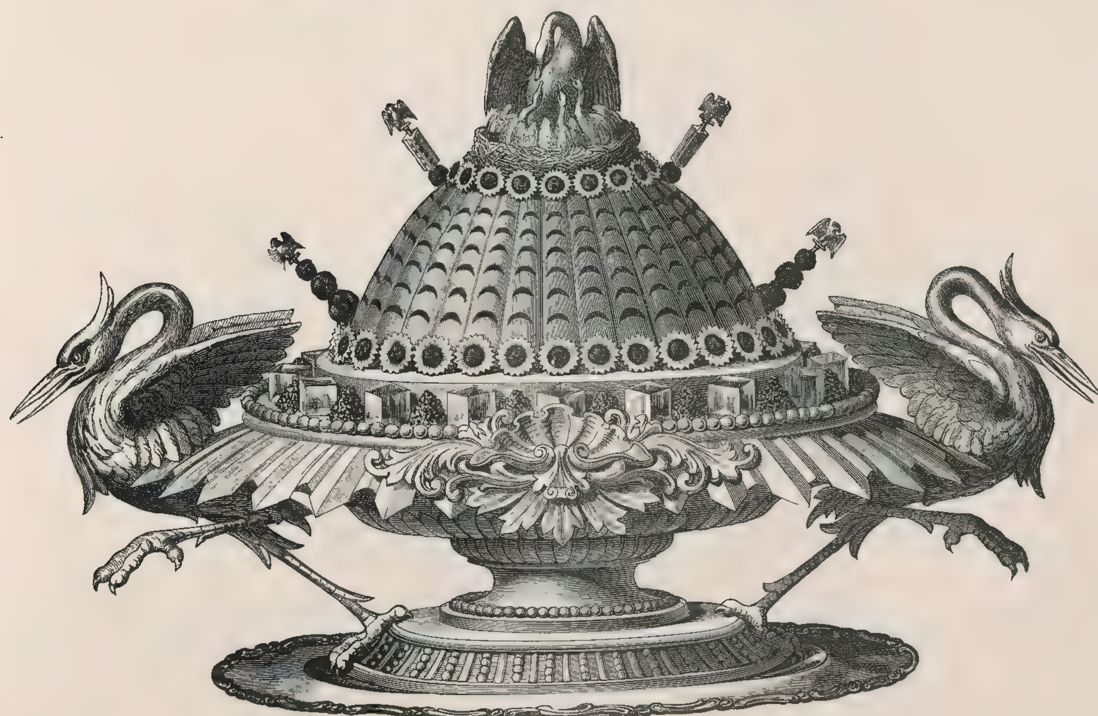
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-DEUXIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

196. Grand buisson de queues de langouste à la Royale, page 70. 197. Chaufroix de filets de lièvre, page 63.



196.



197.

une terrine, en le retournant. — Égouttez-la, plongez-la dans la même saumure que pour les langues de bœuf (article 809) et faites-la macérer de 25 à 30 jours.

Égouttez-la ensuite; lavez-la et bridez-la; placez-la dans une grande casserole, couvrez-la largement avec de l'eau froide, et cuisez-la 5 à 6 heures, selon sa grosseur, en opérant comme pour le pot-au-feu, très-doucement.

Quand elle est à point, retirez la casserole du feu, et laissez-la à peu près refroidir dans sa cuisson. Égouttez-la ensuite sur un plafond. Quand elle est bien froide, débridez-la; parez-la et découpez-la en entaille. Glacez-la au pinceau; puis, nappez-la à la gelée sur les parties non découpées.

Dressez-la alors sur un grand plat; entourez-la avec de la gelée hachée et en croûtons. Servez en même temps une saucière de sauce raifort à la crème (article 1524).

1574. — Noix de veau cloutée, pour grosse pièce.

Choisissez une belle noix de veau avec toute sa tétine ; parez superficiellement les chairs dégarnies pour les clouter avec de gros filets de jambon, de lard et de truffes crues. Salez la noix, couvrez-la avec des bardes de lard, bridez-la de jolie forme. Faites-la braiser ou poêler, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés chauds. En dernier lieu, glacez-la de belle couleur, et laissez-la refroidir dans sa cuisson. Égouttez-la, débridez-la et parez-la pour la découper en entaille. Coupez en tranches la partie enlevée, remettez-la en forme; glacez la noix et dressez-la sur un fond de plat couvert de papier, ou simplement sur une couche de gelée refroidie sur le plat même; entourez-la avec une belle macédoine de légumes variés, dressés par groupes.

1575. — Noix de veau piquée à la gelée, pour grosse pièce.

Choisissez une belle noix de veau; parez-la, en laissant adhérer la tétine aux chairs; piquez-la avec du lard fin sur toute la partie découverte; bridez-la de forme allongée, et faites-la braiser. Laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez-la ensuite sur un plafond. — Quand elle est tout à fait refroidie, parez-la, découpez-la en entaille ou divisez-la en deux sur sa longueur; découpez les deux parties en tranches minces et reformez la noix sur une couche de gelée prise sur plat long; glacez-la légèrement, nappez-la à la gelée; entourez-la avec une garniture de fonds d'artichauts à la macédoine ; envoyez en même temps une sauce mayonnaise à la ravigote.

1576. — Noix de veau en aspic, pour grosse pièce.

Faites braiser ou poêler une noix de veau piquée; laissez-la refroidir sous presse dans un grand moule ovale, uni. — Quand elle est bien froide, démoulez-la, parez-la, glacez-la, divisez-la en tranches, et coupez celles-ci en quatre parties.

Prenez un moule plus large et plus haut que le premier, de même forme ; incrustez-le sur glace, décorez-le, au fond et autour, avec des truffes et de la tétine ; chemisez-le avec une épaisse couche de gelée, en alternant les truffes et la viande; laissez-la prendre ; puis emplissez le moule peu à peu, par couches, en alternant chaque couche avec des tranches de truffes ou de cornichons.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, pour renverser l'aspic sur une couche épaisse de gelée, prise sur plat long. Entourez-le alors avec des fonds d'artichauts garnis de petits légumes variés, assaisonnés en salade, nappés à la gelée.

1577. — Noix de veau à la Louis XIV, pour grosse pièce.

Parez 2 noix de veau, sans tétine ; cloutez-les avec des filets de truffe, de langue écarlate et de lard blanchi, assaisonnés ; assaisonnez aussi les noix, emballez-les dans des bardes de lard, faites-les cuire dans un bon fond. Laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson; égouttez-les ensuite, laissez-en refroidir une dans une petite terrine creuse, et l'autre dans un sautoir étroit ; mais l'une et l'autre avec un poids dessus, de façon que les viandes prennent la forme du vase dans lequel elles ont refroidi. — Parez-les à vif, l'une en dôme, l'autre plate et ronde ; celle-ci un peu plus large que la première. — Posez-les

l'une sur l'autre; glacez-les et dressez-les sur une épaisse couche de gelée refroidie sur plat. — Décorez-les avec des détails de cornichons verts, et de tétine ou blanc d'œuf. Dissimulez les jointures des deux pièces avec un cordon de gelée hachée, et sur celle-ci dressez une chaîne de petites truffes d'une égale grosseur. Entourez-en la base avec de grosses têtes de champignons cannelés et masqués en chaufroix.

Ornez le plat avec une bordure exécutée en beurre montpellier. — Piquez un joli hâtelet sur le centre du dôme, servez en même temps une saucière de tartare.

1578. — Noix de veau à la chartreuse, pour grosse pièce.

Parez une belle noix de veau ; cloutez-la avec des filets crus de jambon et de lard, salez-la, bridez-la de jolie forme, masquez-la avec des bardes de lard ; quand elle est ficelée, faites-la braiser ou poêler. Égouttez-la ensuite sur un plafond pour la débrider ; posez-la dans une terrine vernie, choisie juste de sa dimension, de façon qu'elle prenne bien la forme de cette terrine, en posant un poids dessus.

Dans l'intervalle, passez la cuisson ; dégraissez-la, mêlez-lui quelques parties de gelée d'aspic, puis versez le liquide sur la noix pour la faire complétement refroidir dans le liquide.

Au moment de servir, trempez la terrine à l'eau chaude et démoulez la noix, en laissant adhérer la gelée; dressez-la sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-la avec une garniture de petites chartreuses à la gelée; envoyez séparément 2 saucières de sauce tartare.

1579. — Rognon de veau farci, pour grosse pièce.

Prenez une longe de veau de moyenne grosseur, avec toute la panoufle ; retirez-en le rognon et le filet, puis désossez-la ; piquez la panoufle avec la pointe d'un petit couteau, et battez-la légèrement ; assaisonnez-la du côté intérieur; puis masquez-en la surface avec une couche de farce à saucisse, à la mie de pain, passée au tamis. Coupez le filet-mignon en gros lardons, et rangez-les sur la farce ; ajoutez des lardons de langue à l'écarlate ou du maigre de jambon et aussi quelques lardons de lard blanchi; ajoutez encore quelques truffes coupées et pistaches entières. — Couvrez avec une épaisse couche de la même farce. Roulez alors la viande sur sa longueur ; enveloppez-la dans une crépine de porc, puis dans un linge ; ficelez-la comme une galantine, et cuisez-la de même. — Laissez-la refroidir sous presse. Découpez-la ensuite sans la déformer, et dressez-la sur un fond-d'appui masqué de papier blanc ; glacez-la, entourez-la, des deux côtés, avec une jardinière de légumes de primeur, assaisonnés en salade. Garnissez les deux bouts avec de la belle gelée.

1580. — Cuissot de veau à la gelée, pour grosse pièce.

Choisissez un cuissot de veau bien blanc ; supprimez-en l'os saillant de la noix et du *quasi*, sciez droit le manche. Emballez le cuissot dans du papier beurré, couchez-le sur broche, faites-le rôtir à feu modéré. Quand il est bien atteint, de belle couleur, salez-le ; débrochez-le sur un plafond pour le laisser refroidir.

Coupez alors le jarret droit à la hauteur de la première jointure; parez les chairs, glacez-les au pinceau. Papillotez l'os du manche, posez-le sur le bout d'un plat dont le fond est masqué avec une couche de gelée. — Enlevez les parties les plus tendres du cuissot, pour les découper en tranches uniformes; dressez-les ensuite correctement à la suite du manche du cuissot posé sur le plat, en formant une couronne ovale. Entourez les viandes, d'abord avec de la gelée hachée, pour combler les vides, puis avec une belle rangée de tranches de langue à l'écarlate ou de jambon cuit, et enfin avec de beaux croûtons de gelée.

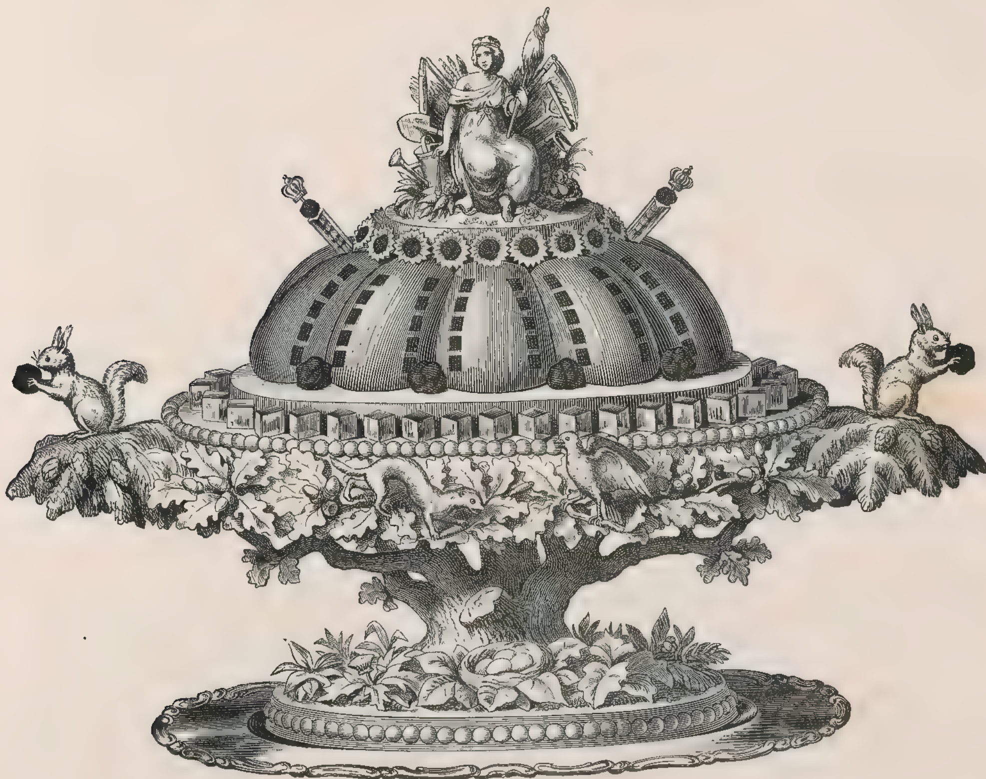
Emplissez le vide de la couronne avec une belle garniture de légumes variés, assaisonnés en salade. Envoyez en même temps une saucière de ravigote.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-TROISIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

198. Pain de foie-gras, beurré, à la Régence, page 46. — 199. Galantines de perdreau, à la Royale, page 53.



198.



199.

1581. — Jambon à la gelée, pour grosse pièce.

Choisissez un gros jambon de bonne qualité; parez-le, faites-le dessaler et cuisez-le, en procédant selon la méthode prescrite au chapitre des *Relevés chauds*. Laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson. Déballez-le, pour en retirer l'os du *quasi;* rafraîchissez le linge qui l'enveloppait pendant sa cuisson, emballez-le de nouveau dans ce linge pour le faire refroidir sous presse légère.

Déballez-le ensuite ; parez-le autour et en dessous ; découpez la couenne en festons, à la hauteur de la première jointure ; lissez bien la surface couverte de graisse, et enlevez une forte entaille sur le centre ; découpez en tranches minces la partie enlevée, remettez-la sur place pour reformer le jambon ; parez droit le manche, papillotez-le ; glacez toutes les parties non découpées du jambon ; dressez celui-ci sur une couche de gelée prise sur un plat long ; entourez-le, à sa base, d'abord avec de la gelée hachée, puis avec des escalopes de volaille en belle-vue ou de petits aspics de volaille.

1582. — Jambon historié, pour grosse pièce.

Faites dessaler un jambon anglais ; parez-le, désossez-le, sans l'ouvrir ; enveloppez-le dans un linge, et cuisez-le à l'eau.

Aussitôt qu'il est à point, égouttez-le, déballez-le ; rafraîchissez le linge, et emballez-le de nouveau ; serrez-le bien, laissez-le refroidir rond, sans le mettre sous presse.

Déballez-le ensuite ; enlevez la couenne ; parez la graisse, et découpez-le en entaille sur le milieu ; coupez en tranches le morceau enlevé, et remettez-le en place. — Posez le jambon sur un fond-d'appui ovale ; garnissez les deux bouts avec du beurre ramolli dans un linge ; puis modelez, d'un côté, la tête, et, de l'autre, l'arrière-train d'un cochon de lait : la partie découpée doit former le dos.

Posez la pièce sur un plat long ; entourez-la avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche ; puis entourez la base du fond-d'appui avec de petites caisses de truffes. Ornez la pièce avec 2 hâtelets garnis ; servez en même temps une sauce cumberland ou sauce tartare.

1583. — Petits jambons de Tonkin à la tartare, pour grosse pièce.

Frottez 2 petits jambons de Tonkin, avec du sel fin et du salpêtre, faites-les macérer dans la saumure pendant 8 à 10 jours. Égouttez-les ensuite; faites-les dégorger dans de l'eau 2 heures. Désossez-les, en ne laissant que l'os du manche, mais sans les ouvrir entièrement ; enveloppez-les séparément dans un linge, faites-les cuire dans un fond de mirepoix.

Déballez-les ensuite ; rafraîchissez le linge, emballez-les de nouveau, en leur donnant une jolie forme; faites-les refroidir sur glace. — Déballez-les ; parez-les, découpez-les ensuite en entaille, et masquez-les avec une sauce chaufroix au madère. Quand la sauce est refroidie, décorez-les avec une rosace de truffe, papillotez-les, dressez-les sur un fond-d'appui collé sur un plat long, ayant sur son centre un support allongé.

Dressez les jambons avec le manche en haut, en les appuyant sur le support. De chaque côté, dressez un beau bouquet de macédoine de légumes ; croûtonnez le fond-d'appui, ainsi que les bords du plat. Envoyez en même temps une sauce tartare.

1584. — Jambonneaux de poulets sur socle, pour grosse pièce (dessin 191).

Désossez une vingtaine de cuisses de poulet, en laissant adhérer l'os du pilon, et en conservant la peau très-large ; supprimez les parties nerveuses des chairs, assaisonnez, emplissez-les avec un salpicon de truffes et de langue à l'écarlate, lié avec un peu de farce à galantine crue; cousez-les, en les arrondissant; faites-les poêler dans un bon *fonds*.

Quand elles sont à point, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère.

Débridez-les ; parez-les régulièrement, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde. Aussitôt que cette sauce est refroidie, reprenez-les une à une et masquez la partie la plus rapprochée du manche avec

une sauce chaufroix brune, afin d'imiter la couenne des jambons; laissez refroidir de nouveau la sauce et nappez les jambonneaux à la gelée; papillotez-en les manches.

Fixez sur un plat long un fond-d'appui, portant sur son centre un petit tambour ovale; l'un et l'autre masqués de papier; sur le haut du tambour, fixez un Lion, ou tout autre sujet, modelé ou coulé.

Dressez les jambonneaux en couronne, sur le gradin du fond-d'appui; soutenez-les à la base avec de la gelée finement hachée; puis entourez la base du fond avec de beaux croûtons de gelée, coupés égaux et bien nets, de forme carrée.

Posez la pièce sur socle, et servez en même temps 2 saucières de mayonnaise ou sauce tartare.

1585. — Zampino de Modène à la gelée, pour grosse pièce.

Cuisez un *zampino*, en procédant comme il est dit au chapitre des *Relevés* (art. 896); quand il est cuit, déballez-le pour le réemballer dans le même linge; laissez-le refroidir dans son état naturel, en ayant soin seulement de recourber légèrement la partie la plus mince du *zampino*.

Quand il est refroidi, déballez-le et découpez-le en tranches ou en entaille; dressez-le, en le reformant, sur un appui en beurre, disposé selon la forme du *zampino;* modelez sur la partie extrême de celui-ci une tête en beurre imitant celle d'un sanglier ou d'un aigle; masquez l'appui avec de la gelée hachée, entourez-le avec une couronne de petites côtelettes de veau à la *belle-vue;* croûtonnez le plat; envoyez en même temps 2 saucières de sauce ravigote.

1586. — Ballotines de dinde à la gelée, pour grosse pièce (dessin 192).

Désossez 6 à 7 grosses cuisses de dinde, en laissant adhérer l'os du pilon et la peau aussi large que possible; enlevez toutes les parties nerveuses des chairs; assaisonnez l'intérieur, emplissez le vide avec une farce à galantine de volaille aux truffes; rapprochez la peau, cousez-la, en donnant aux galantines la forme d'un petit jambon.

Enveloppez-les avec du lard mince, emballez-les séparément dans un petit linge pour les cuire dans un *fonds à poêler*. Quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer; laissez-les refroidir sous presse légère. Déballez-les ensuite; parez-les, découpez-les en entaille sur le milieu, et remettez-les en forme; puis, masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix blonde.

Quand cette sauce est froide, masquez-les, depuis le manche jusqu'à la hauteur de l'entaille, avec une sauce chaufroix brune, afin de leur donner l'apparence de petits jambons; papillotez-en le manche; décorez-les avec des truffes, et dressez-les debout sur un fond de plat, en les appuyant contre une petite pyramide en pain, masquée de graisse; mais en les alternant chacune avec une large tranche de tétine de veau décorée; à défaut de tétine, avec du beurre montpellier.

Au sommet de la pyramide, fixez une jolie coupe, coulée ou taillée. Entourez les ballotines avec une chaîne de croûtons de gelée blanche et rouge, alternés. Entourez également la base du fond-d'appui avec des croûtons de gelée. — Envoyez séparément une saucière de sauce Cumberland ou de mayonnaise. — Cette pièce est posée sur socle.

1587. — Ballotines d'agneau en belle-vue, pour grosse pièce.

Désossez 4 épaules d'agneau, en laissant l'os du manche; enlevez les parties nerveuses des chairs,

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-QUATRIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



200.



201.

assaisonnez-les intérieurement, emplissez-les avec une farce à galantine aux truffes; cousez-les, en leur donnant la forme d'un petit gigot. Enveloppez-les alors avec des bardes minces de lard; emballez-les séparément dans un petit linge pour les faire poêler.

Quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer et les laisser refroidir. Déballez-les ensuite; débridez-les, parez-les, en dégageant les chairs du manche; découpez-les en entaille sur le milieu, et glacez-les. Papillotez les manches, dressez-les debout contre un appui en forme de pyramide, préalablement disposé sur un plat; sur le haut de cette pyramide, fixez une petite coupe en légumes, garnie de petites truffes et de gelée.

Poussez au cornet de la gelée hachée, en l'appliquant contre l'appui dans les intervalles des ballotines; entourez celles-ci, à leur base, avec une belle couronne d'escalopes de langue à l'écarlate, bien rouge, taillées en forme de filets de volaille, décorées en belle-vue, avec des truffes. Croûtonnez le plat; servez en même temps une sauce ravigote.

1588. — Ballotines de lièvre à la Cumberland, pour grosse pièce.

Désossez 6 cuisses de lièvre, en réservant l'os de la jambe; parez-les, assaisonnez et emplissez-les avec un salpicon de truffes et jambon cru, lié avec un peu de farce à galantine. Masquez-les alors avec des bardes de lard, enveloppez-les chacune dans un petit linge, en leur donnant la forme de petits gigots; serrez-les étroitement, rangez-les dans une casserole, et faites-les poêler tout doucement; égouttez-les ensuite pour les déballer; resserrez-les aussitôt dans ces mêmes linges, laissez-les refroidir sous presse.

Parez les ballotines, piquez à chacune l'un des os réservés; dégagez les chairs du manche, et masquez celui-ci avec une couche de sauce chaufroix brune; laissez refroidir la sauce, puis décorez-les en dessus avec une belle rosace composée avec de la langue et de la tétine; nappez-les à la gelée; papillotez-les. Dressez-les sur un fond-d'appui fixé sur plat, en les appuyant contre une petite pyramide en graisse, entourez-les avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat, envoyez séparément une sauce Cumberland.

1589. — Dinde froide, à la parisienne, sur socle, pour grosse pièce (dessin 214).

Choisissez une belle et grosse dinde; coupez les pattes à la jointure, glissez-les sous la peau du pilon, désossé en partie. Emplissez l'estomac de la dinde avec une farce à quenelle de volaille ou de veau; bridez-la, masquez-la avec des bardes de lard, cuisez dans un bon fonds blanc, en la tenant *vert-cuite*. Laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson. Détachez-en alors les filets pour les découper et les remettre en place. Nappez la dinde avec de la gelée mi-prise; dressez-la sur un fond-d'appui ovale; calez-la, afin de la maintenir d'aplomb. Entourez-la d'abord avec de la gelée hachée, puis avec de belles têtes de champignons, masquées en chaufroix. Entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de fonds d'artichauts, garnis avec une salade de légumes ou simplement avec des petits-pois verts, liés à la gelée et de petites boules de carottes; en ce cas, il en faut la moitié de verts et la moitié de rouges; dressez-les, en les appuyant à cheval contre le fond-d'appui, en alternant les nuances.

Aux deux bouts, piquez en éventail 2 hâtelets garnis; nappez légèrement la dinde et les champignons. Servez en même temps 2 saucières de sauce ravigote.

1590. — Estomac de dinde et langue écarlate, à la gelée (dessin 219).

Prenez la partie la plus épaisse de 2 ou 3 langues de bœuf, à l'écarlate, cuites et refroidies sous presse. Parez-les et découpez-les en belles tranches, pas trop minces, un peu en biais, d'une égale épaisseur.

Prenez l'estomac d'une grosse dinde, rôtie; détachez-en les filets entiers; enlevez l'os du moignon et découpez-les en tranches également en biais.

Collez sur un plat long, un fond-d'appui en bois mince et vide, masqué d'une mince couche de beurre vert et décoré au cornet. Fixez sur son centre un support vide, de même forme, mais plus étroit, formant gradin, simplement masqué de papier blanc.

Dressez les tranches de langue en couronne serrée, autour de la base du gradin; sur celui-ci dressez

les deux filets de dinde, l'un à côté de l'autre. Entourez-les avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche; à chaque bout, piquez en éventail un hâtelet garni de truffes; piquez-en un autre plus gros sur le haut, garni d'une truffe et d'une grosse crête.

Entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de gros croûtons carrés de belle gelée. Servez en même temps 2 saucières de ravigote.

1591. — Côtelettes de veau froides, à la macédoine, pour grosse pièce.

Coupez 6 côtelettes de veau, un peu épaisses; lardez-en les chairs de la noix avec des filets de truffes, de maigre de jambon cru et de lard, coupés carrés, mais pas trop épais.

Coupez les os de côté d'une égale longueur, sans les parer. Rangez les côtelettes dans une casserole plate, foncée en braise; assaisonnez, couvrez avec du lard, et faites-les poêler, à court mouillement. Laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les, et faites-les complétement refroidir sous presse.

Parez-les ensuite de jolie forme, et correctes, en mettant les lardons à nu. Papillotez-en le manche, et dressez-les en couronne sur un fond-d'appui ovale, masqué de papier, fixé sur un plat long.

Garnissez le puits de la couronne avec une belle macédoine de légumes variés, assaisonnés en salade; croûtonnez la base du fond-d'appui, et servez en même temps une saucière de sauce tartare ou ravigote.

1592. — Pâté-froid de veau, pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes pâte brisée, 2 kilogrammes farce composée avec des chairs maigres de porc et de veau et autant de lard frais; 750 grammes noix de veau, autant de filets-mignons de porc, 600 grammes truffes crues, 500 grammes lard blanchi, sel, épices composées.

Hachez finement les viandes pour la farce; pilez-les, assaisonnez de haut goût. — Coupez la noix de veau et le filet de porc en gros carrés, lardez-les avec des filets de lard, assaisonnez, et faites-les vivement roidir à feu vif avec du lard fondu; en dernier lieu, additionnez quelques cuillerées de madère; faites réduire vivement celui-ci; déposez alors les viandes dans la terrine; laissez-les refroidir.

Beurrez un grand moule ovale à pâté-froid, posez-le sur un plafond couvert de papier; foncez-le avec les trois quarts de la pâte préparée; appuyez celle-ci contre les parois et le fond du moule, afin de lui donner une égale épaisseur; masquez-la avec une couche de la farce préparée, ayant 1 centimètre d'épaisseur.

Coupez le restant du lard, des truffes et du jambon en gros dés; mêlez-les avec les carrés de veau, étalez-en une couche au fond de la caisse en pâte; masquez cette couche avec une partie de la farce restante. Continuez ainsi, couche par couche, jusqu'à ce que le vide de la caisse soit plein; terminez le pâté en dôme, s'élevant un peu plus haut que les bords du moule. Couvrez-le aussi avec des bardes de lard, humectez les parties saillantes de la pâte, et couvrez le pâté avec une abaisse formée avec le restant; soudez cette abaisse avec celle des bords; amenez-la à l'épaisseur voulue, en la serrant entre les mains; coupez-la droit à 2 centimètres au-dessus des bords du moule. Pincez la crête et les parois intérieures; pratiquez une petite ouverture circulaire sur le centre du dôme; décorez celui-ci avec une double rosace formée avec des feuilles imitées en pâte, coupées au couteau.

Roulez une carte ou une bande de fort papier, posez-la dans l'ouverture supérieure, afin que celle-ci ne se ferme pas; entourez la carte avec une petite crête de pâte formant cheminée; puis dorez entièrement

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-CINQUIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



202.



203.

la surface du pâté; soutenez la frise excédant les bords du moule avec une bande de papier beurré, en l'appuyant en partie sur la pâte et sur le moule; poussez le pâté au four bien atteint, mais légèrement tombé.

Aussitôt que le dessus de la pâte est saisi, couvrez avec du papier, et laissez cuire doucement 3 à 4 heures à four fermé. — Vers la fin de la cuisson, sondez l'intérieur du pâté avec une aiguille à brider ; si les chairs intérieures ne résistent pas, retirez-le du four.

Déballez-le; laissez-le refroidir à moitié; infiltrez-lui alors à l'intérieur, par la cheminée, quelques cuillerées de gelée d'aspic, mêlée avec du madère, un peu de glace fondue; quand le pâté est à peu près froid, retirez le moule, laissez-le ainsi jusqu'au lendemain.

Avant de servir le pâté, raclez les parties brunes du dessous; enlevez ensuite le couvercle, en le coupant au bas de la frise; retirez le lard, découpez la garniture intérieure en moyennes tranches, dressez symétriquement celles-ci, en les entourant avec de la gelée hachée; posez alors le pâté sur un plat, entourez-le avec de beaux croûtons de gelée.

1593. — Pâté de foie-gras à l'alsacienne, pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes pâte à dresser à l'alsacienne (v. au chapitre de la *Pâtisserie*); 750 grammes filet de porc, 1 kilogramme lard frais, 3 beaux foies d'oie, 1 kilogramme truffes crues, 4 cuillers de fines-herbes cuites, 200 grammes maigre de jambon cuit, sel, épices composées.

Détrempez la pâte 12 heures avant de monter le pâté; brisez-la bien, moulez-la, enveloppez-la dans un linge, tenez-la au frais.

Épluchez les truffes, retirez-en quelques-unes des plus petites, pour être mêlées à la farce, après les avoir hachées. — Coupez les filets-mignons et le lard pour les hacher et les piler ; passez la farce au tamis; assaisonnez de haut goût, ajoutez les truffes hachées, le jambon cuit; retirez-la du mortier pour la tenir au frais.

Parez les foies en séparant les deux moitiés. Cloutez-les intérieurement avec des truffes ; assaisonnez.

Moulez les trois quarts de la pâte préparée; abaissez-la ronde, de l'épaisseur de 2 centimètres et demi; étalez-la sur un plafond, tracez un rond sur le milieu de sa surface, puis, avec le bout des doigts, et relevez légèrement les bords, en serrant la pâte tout autour entre les mains, afin de lui donner peu à peu, la forme d'une caisse ronde, ayant la hauteur de 22 à 25 centimètres, mais en maintenant le haut un peu plus étroit que le bas. — Enfermez la pâte dans un moule à pâté de Strasbourg, c'est-à-dire un moule sans fond et à charnières; ce moule ne sert absolument qu'à donner au pâté sa forme droite et régulière; appuyez la pâte contre les parois, en l'égalisant et l'élevant de 2 centimètres au-dessus du moule. Masquez alors les parois et le fond de la caisse à pâté avec une épaisse couche de farce; sur cette couche rangez une partie des foies, entourez-les avec la moitié des truffes coupées en quartiers, assaisonnées de haut goût; couvrez les foies et les truffes avec une couche de farce ; rangez le restant des foies et des truffes sur celle-ci.

Le pâté doit alors se trouver plein, et l'appareil monté un peu en dôme au-dessus du niveau des bords.

Couvrez-le avec une couche de farce, et masquez-le avec le restant de la pâte abaissée ronde et mince, en l'appuyant contre les parois humectées de la crête, afin de les souder ensemble, mais en ayant soin de diminuer l'épaisseur de la pâte, en la serrant avec les mains; parez droit le bord de la crête pour le pincer, faites une ouverture au point central du dôme, et posez dans celle-ci une petite bande en carton, roulée; masquez ce carton avec une bande de pâte, ornez-le avec des feuilles imitées; formez sur le dôme une belle rosace.

Dorez le dôme et la crête; enlevez le moule, en ouvrant les charnières; pincez entièrement les parois, du haut en bas, en lignes droites, tout autour, dans le genre représenté par le dessin 200 ; emballez alors le pâté avec des feuilles de fort papier, en maintenant celles-ci avec de la ficelle; poussez-le au four chaud, mais tombé de façon que la croûte ne se colore que lentement ; cuisez-le 2 heures et demie à 3 heures.

A moitié de sa cuisson, retirez le pâté à la bouche du four, et infiltrez-lui, par la cheminée, 2 ou 3 cuillerées de cognac; poussez-le de nouveau au four; quand il est cuit, laissez-le refroidir sans le déballer;

quand il est froid, infiltrez-lui de nouveau 2 ou 3 décilitres de bonne gelée, mêlée avec un peu de madère. — 24 heures après, on peut servir le pâté.

1594. — Pâté-froid de filets de perdreau, monté à la main, pour grosse pièce.

L'école ancienne faisait grand cas de ces beaux pâtés montés à la main, et de nos jours on doit les estimer d'autant plus qu'on ne les voit que fort rarement apparaître sur les tables ; la difficulté de l'opération épouvante souvent le praticien, et ce n'est pas tout à fait sans raison, car, s'il est difficile de monter artistement un pâté à la main, il est plus difficile encore de le bien cuire.

Proportions : 3 kilogrammes pâte à dresser, ferme et peu beurrée, 2 kilogrammes et un quart de farce, 24 filets de perdreau, 1 kilogramme truffes crues, 250 grammes lard blanchi, quelques foies de poularde, sel, épices composées.

Détrempez la pâte quelques heures d'avance, enveloppez-la dans un linge, tenez-la au frais. — Préparez la farce avec 750 grammes de porc, 250 grammes de chairs de cuisses de perdreau, 1 kilogramme de lard frais; hachez ces viandes séparément, puis mêlez-les et pilez-les; assaisonnez; ajoutez 3 jaunes d'œuf, passez au tamis.

Déposez cette farce dans une terrine, ajoutez quelques cuillerées de foies de volaille cuits, pilés et passés au tamis; le quart des truffes hachées, ainsi que le lard blanchi, coupé en petits dés.

Parez les filets de perdreau, lardez-les chacun avec un filet de lard; déposez-les dans une terrine, ainsi que les truffes entières, pour les assaisonner; arrosez avec un verre de cognac et un peu de madère.

Moulez les trois quarts de la pâte ; abaissez-la de forme ovale, de l'épaisseur de 3 centimètres; placez l'abaisse sur un plafond, appuyez-la au centre avec les doigts, en traçant un ovale un peu plus étroit que la dimension que doit avoir le pâté. Relevez les bords de cette abaisse, peu à peu, en serrant la pâte tout autour, sans la plisser, de façon à former une caisse ovale; quand elle est montée à moitié, laissez-la reposer 10 minutes; amincissez-la encore, en la pressant avec les mains, pour l'élever à la hauteur voulue, mais en la tenant plus étroite d'en haut que d'en bas; coupez les bords; entourez extérieurement la caisse avec une large bande de fort papier, en la soutenant avec un tour de ficelle.

Masquez le fond et les parois intérieures de cette caisse en pâte, avec des bardes minces de lard, puis étalez au fond une épaisse couche de farce; sur celle-ci dressez une partie des filets de perdreau, en les entremêlant avec du lard et des truffes; masquez aussitôt ceux-ci avec une autre couche de farce.

Continuez ainsi, en alternant les viandes et la farce jusqu'à ce que la caisse soit pleine, mais en terminant le pâté en dôme; sur ce dôme posez une feuille de laurier, masquez-le avec des bardes minces de lard; couvrez-le avec une abaisse de pâte, et décorez le dôme, avec une belle rosace de feuilles imitées; dorez-le. — Une demi-heure après, entourez-le de nouveau avec la bande de soutien en papier, remplissant l'office de moule à pâté; enveloppez en outre ce papier et le pâté dans son entier avec d'autres feuilles de papier ordinaire; soutenez-les avec de la ficelle ; poussez le pâté au four, donnez-lui 3 heures de cuisson; sondez-le avant de le sortir, laissez-le refroidir sans le déballer.

Quand il est à peu près froid, infiltrez-lui à l'intérieur, par la cheminée, 3 à 4 décilitres de gelée au fumet de perdreau; bouchez l'ouverture supérieure. — Servez le pâté 24 heures après.

1595. — Pâté-froid de poulardes, à la moderne (dessin 217).

Proportions : 2 poulardes, 2 kilogrammes pâte à dresser à l'anglaise, 2 kilogrammes farce, 1 kilogramme

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-SIXIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

204. Grand socle-gradin historié, au corbeau, page 71.
205. Grand socle-gradin, aux taureaux, page 71.



204.



205.

truffes crues, 500 grammes lard blanchi, 6 foies de poularde, 200 grammes jambon cuit, sel, épices composées.

Désossez les poulardes; emplissez-les avec une partie de la farce, et avec elles, préparez un pâté dans une terrine à cuire ou simplement dans une casserole; cuisez-le 3 heures au four. Un quart d'heure après qu'il est sorti du four, faites-le refroidir avec une rondelle en bois et un poids dessus.

Croûte à pâté-froid. — La méthode de préparer la pâte à l'anglaise est décrite au chapitre des *Détrempes*.

Préparez une caisse ovale en fort carton ou en bois de tamis, mince; fixez-la sur un fond en bois et posez-la sur un rond de papier beurré. Préparez la valeur de 2 kilogrammes de pâte à dresser, laissez-la reposer; prenez alors les trois quarts de cette pâte, pour l'abaisser en bande de la longueur de 80 centimètres sur 30 de largeur. Coupez droit la bande, roulez-la sur elle-même et appliquez-la contre les parois de la caisse en bois, dont les surfaces sont humectées avec des jaunes d'œuf, battus. Appuyez bien la pâte; pincez-la et dorez-la; puis décorez-la avec des ornements coupés à l'emporte-pièce.

Masquez l'intérieur de la caisse avec de la pâte très-mince; ornez ensuite l'épaisseur supérieure avec des boules ou des ronds coupés ; dorez toutes les surfaces de la pâte, et laissez-la sécher toute une journée, dans la cuisine, en ayant soin de la dorer de temps en temps.

Emplissez alors le vide de la croûte, en partie avec de la gelée hachée et avec des tranches de pâté, juste à la hauteur des bords. Dressez ensuite sur le haut, 3 belles couronnes de tranches correctes, formant pyramide. Garnissez le centre de la dernière couronne avec de la gelée hachée.

Entourez la base de la croûte avec une chaîne de petits aspics de volaille, et dressez, sur le fond du plat, de gros croûtons de gelée, alternés avec de petits bouquets de gelée hachée.

Quand ces pâtés sont destinés à être servis sur la table d'un buffet de bal, la caisse doit être remplie aux trois quarts avec un faux-fond en pain, masqué en dessus avec du beurre. On économise ainsi une bonne partie d'appareil, et on évite aux convives l'incommodité de fouiller au fond de la croûte.

1596. — Pâté-froid de foies de canard, pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes pâte à dresser, 2 kilogrammes farce, 3 à 4 foies-gras de canard, 500 grammes truffes, 150 grammes jambon cuit, fines-herbes, sel, épices composées.

Divisez les foies chacun en deux parties, déposez-les dans une terrine avec quelques cuillerées de champignons hachés.

Préparez une farce à galantine avec 1 kilogramme de filets-mignons de porc et 1 kilogramme de lard frais; hachez-la finement à la machine; ajoutez les fines-herbes, le jambon haché et les truffes coupées en gros dés ou en quartiers.

Beurrez un moule à pâté-froid, de 25 centimètres, de haut et de forme ovale; abaissez les deux tiers de la pâte en un bande à peu près d'un centimètre et demi d'épaisseur, pouvant faire le tour du moule; roulez-la sur elle-même pour la dérouler dans l'intérieur du moule et l'appliquer contre les parois, en l'appuyant avec les mains; soudez les deux bouts de la bande, en les humectant avec de l'eau; appuyez fortement la pâte, afin que la soudure ne soit pas apparente; puis abaissez la moitié de la pâte restante en une abaisse ovale; avec celle-ci formez le fond du pâté.

Quand le moule est foncé, masquez-le intérieurement avec des bardes de lard au fond et autour, puis étalez sur le fond une épaisse couche de farce; sur celle-ci rangez un tiers des foies; couvrez-les avec de la farce; recommencez deux fois la même opération. Terminez la dernière couche en dôme; masquez celui-ci avec des bardes minces de lard. Couvrez le dôme avec la pâte restante, formée en abaisse; pincez les bords, décorez le couvercle avec une rosace de feuilles imitées, terminez le pâté, en procédant d'après la méthode décrite à l'article 1592. Poussez-le ensuite au four modéré pour lui donner 3 heures de cuisson.

Une heure après qu'il est sorti du four, infiltrez-lui à l'intérieur, par la cheminée, 4 à 5 décilitres de sauce chaufroix ou de la gelée, mêlée avec un peu de madère. Laissez refroidir le pâté 24 heures.

1597. — Pâté-froid de bécasses, pour grosse pièce.

Désossez 4 à 5 bécasses, en mettant les intestins de côté. Étalez-les sur la table, assaisonnez avec sel et édices. — Pelez 500 grammes de truffes fraîches; coupez-les, assaisonnez-les.

Préparez une farce à galantine, avec 800 grammes de maigre de bon veau, quelques cuisses de lièvre et 1 kilogramme de lard frais; assaisonnez avec sel et épices; mêlez-lui quelques cuillerées de gratin de foie-gras; passez au tamis et mettez-la dans une terrine.

Tirez un petit fumet de gibier, avec les carcasses de bécasse. — Faites revenir les intestins avec du lard haché, quelques parures de truffes, aromates, sel et épices; pilez-les, passez-les au tamis et mêlez-les à la farce.

Avec de la pâte à foncer, foncez un moule à pâté, de forme longue, cannelé. Masquez le fond et le tour avec une couche de farce, plus épaisse sur le fond que sur les côtés. Emplissez alors le vide du moule, par couches, en alternant la farce avec les bécasses et les truffes; terminez en dôme, et couvrez celui-ci, d'abord avec des bardes de lard, puis avec de la pâte. Au milieu du couvercle, faites un petit trou pour cheminée.

Pincez la pâte et décorez le dôme avec des feuilles imitées; dorez et cuisez 3 heures, à four modéré; couvrez avec du papier.

Une demi-heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez-lui un peu de bonne gelée, mêlée avec du marsala ou du madère, et le fumet de bécasse réduit; laissez refroidir 12 heures.

1598. — Pâté-froid de cailles, à la Camérani, pour grosse pièce.

Proportions : 1 kilogramme et demi pâte à dresser, 1 kilogramme farce crue de gibier, 400 grammes farce à gratin de foies de volaille, 18 cailles, 250 grammes lard blanchi, 750 grammes truffes crues, pelées, sel, épices composées.

Désossez les cailles, déposez-les dans une terrine avec les truffes pelées, coupées par moitié, ainsi que le lard et la langue, coupés en filets; assaisonnez. — Hachez 500 grammes de chairs de gibier et 500 grammes de lard frais; pilez la farce pour l'assaisonner, la passer au tamis: mêlez-la alors avec 400 grammes de farce à gratin de foie-gras.

Avec les trois quarts de la pâte à dresser, préparée lisse et bien reposée, foncez un moule à pâté-froid de forme ronde; masquez intérieurement la pâte avec une couche de farce.

Emplissez chaque caille avec une petite partie de la farce, et sur celle-ci posez quelques morceaux de truffes, de langue et de lard blanchi; rangez les cailles dans le pâté, par couche, entremêlées avec le restant des truffes, du lard, de la langue écarlate. Masquez chaque couche avec une couche de farce, finissez d'emplir le pâté, en le montant en dôme.

Couvrez-le d'abord avec du lard, puis avec un couvercle de pâte; pincez les bords, décorez le dessus avec quelques détails de pâte, dorez-le enfin; poussez-le à four modéré, pour le cuire 2 heures et demie.

Une heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, une sauce madère, mêlée avec un tiers de son volume de gelée; laissez refroidir le pâté à fond. Dressez-le ensuite sur un plat; ouvrez-le pour le découper; garnissez-le avec de la gelée hachée, entourez-le avec des croûtons.

Les pâtés de grives, bécassines, mauviettes et perdreaux peuvent être préparés d'après cette méthode; mais, en général, les pâtés saucés doivent être mangés à bref délai, car ils se conservent beaucoup moins longtemps que les autres. — Ce pâté peut aussi être servi pour entrée froide, s'il est moulé dans un moyen moule, ou si, découpé, il est servi dans une bordure de gelée.

1599. — Pâté-froid de lièvres, pour grosse pièce.

On appelle aussi ces pâtés, *pâtés à l'aune*, à cause de leur forme allongée et mince; on les prépare indifféremment avec des viandes de veau, de volaille, du gibier, du poisson.

Proportions : 2 kilogrammes pâte à dresser, 1 kilogramme et demi de farce, 600 grammes truffes crues,

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-SEPTIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

206. Grand socle-gradin historié, à l'industrie, page 71. 207. Galantine de dinde à la française, page 47.



206.



207.

pelées, 6 filets de lièvre, 500 grammes lard blanchi, 500 grammes jambon cuit; sel, épices composées.

Parez 6 filets de lièvre, cloutez-les avec les filets de lard, de jambon et de truffes; coupez-les en deux sur la longueur; déposez-les dans une terrine avec le restant des truffes, du lard et du jambon; assaisonnez avec sel, épices, un peu de madère.

Préparez une farce à galantine avec 300 grammes de chairs de lièvre, 500 grammes de filets-mignons de porc, 750 grammes de lard; quand elle est pilée, assaisonnez et passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, mêlez-lui quelques cuillerées de fines-herbes, ainsi que quelques truffes coupées en dés.

Divisez la pâte en deux parties; abaissez-les séparément en bandes de 70 centimètres de long sur 25 de large. Posez l'une de ces abaisses sur une plaque un peu épaisse; étalez sur le centre de cette abaisse une couche de farce; sur celle-ci rangez les filets de lièvre, en les entremêlant avec les truffes, le lard et le jambon.

Masquez ces viandes avec une couche épaisse de farce; humectez les bords de la pâte pour les replier au-dessus de l'appareil, de façon qu'ils viennent se rejoindre et se souder sur la partie centrale formant le dos d'âne. Pliez aussi la pâte des deux extrémités; humectez toutes les surfaces, couvrez-les complétement avec la seconde abaisse de pâte, en l'appuyant avec les mains, pour la souder avec le corps du pâté. Pratiquez alors, sur la longueur de celui-ci, 2 petites cheminées servant à dégager la vapeur interne.

Dorez le pâté; entourez-le, à sa base, avec des bandes de fort papier beurré, en les serrant et les consolidant avec de petites bandes enduites avec du repère.

Poussez le pâté au four, cuisez-le à peu près 2 heures, en ayant soin de le couvrir avec du papier; sortez-le ensuite pour le laisser refroidir à moitié. Infiltrez-lui alors à l'intérieur, par les cheminées, de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de madère. Quelques heures après, enlevez les bandes de papier, et laissez bien refroidir le pâté avant de le servir, entier ou découpé.

1600. — Gros pâté-froid de thon pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes pâte à dresser, 2 kilogrammes et demi thon frais, 2 kilogrammes farce, 250 grammes jambon cuit, 300 grammes lard blanchi, 1 kilogramme truffes crues, pelées, fines-herbes cuites, sel, épices composées.

Faites couper un morceau de thon dans les parties les plus épaisses du poisson; supprimez-en les arêtes et la peau; divisez les chairs en carrés de 4 à 5 centimètres; lardez ceux-ci, en les traversant de part en part avec des filets d'anchois et des filets de truffes. Plongez-les à mesure dans une casserole d'eau tiède, placez celle-ci sur le côté du feu pour chauffer le liquide, sans le faire bouillir; 20 minutes après, égouttez les morceaux de thon; rafraîchissez-les; épongez-les sur un linge.

Faites fondre dans un sautoir 300 grammes de lard râpé; ajoutez les carrés de thon pour les faire revenir, en les sautant. Quelques minutes après, ajoutez les truffes coupées en quartiers, assaisonnez-les, mouillez-les ensuite avec un demi-verre de madère; faites vivement réduire celui-ci; puis retirez les carrés de thon et les truffes avec une écumoire, pour les faire refroidir ensemble sur un plat.

Faites revenir les fines-herbes dans le sautoir ayant servi à faire revenir le thon; laissez-les refroidir.

Préparez la farce avec 1 kilogramme de filet de porc, 1 kilogramme de lard; hachez-la bien, pilez-la; assaisonnez de haut goût, passez-la au tamis; mêlez-lui alors les fines-herbes et le jambon haché.

Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté-froid, de forme ovale; masquez les parois et le fond de la caisse avec une couche de farce; sur celle-ci rangez les carrés de thon, entremêlés avec les truffes et le lard blanchi, coupés en petits dés. Terminez le pâté en dôme; posez une feuille de laurier sur celui-ci, couvrez-le d'abord avec du lard mince, puis avec une abaisse de pâte, en procédant d'après la méthode décrite précédemment. Pincez le pâté, décorez-le, dorez-le, cuisez-le 3 heures à four modéré, mais bien atteint.

Quand il est sorti du four, à moitié refroidi, infiltrez-lui à l'intérieur, par la cheminée, 4 décilitres de gelée mêlée avec un peu de madère; laissez-le bien refroidir. Au moment de dresser, découpez l'intérieur du pâté, garnissez-le avec de la gelée hachée, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une chaîne de beaux croûtons.

1601. — Pâté-froid de saumon, pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes pâte à dresser, 2 kilogrammes et demi saumon, 2 kilogrammes farce à quenelle de poisson, 750 grammes truffes crues, pelées, fines-herbes, sel, épices composées.

Préparez une farce de poisson avec 1 kilogr. de chairs de brochet ou de merlan, 12 filets d'anchois, 200 grammes beurre d'écrevisse, 300 grammes panade, 400 grammes beurre frais, 4 jaunes d'œuf, sel, muscade, épices; quand elle est passée au tamis, déposez-la dans une terrine, mêlez-lui le quart des truffes hachées.

Supprimez la peau et les arêtes du saumon, coupez les chairs en carrés. — Faites revenir au beurre quelques cuillerées de fines-herbes; arrosez-les avec un demi-verre de madère; faites réduire celui-ci de moitié; ajoutez alors les carrés de saumon pour les faire roidir; assaisonnez de haut goût et laissez refroidir.

Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté-froid; masquez le fond et les parois intérieures avec une couche de farce; rangez alors par couches les morceaux de saumon dans le vide du pâté, en les entremêlant avec les truffes et les fines-herbes, mais en alternant ces couches avec de la farce; montez le pâté en dôme, et masquez-le complétement avec une couche de beurre frais; couvrez-le avec le restant de la pâte, et terminez le pâté comme d'habitude; pincez-le, décorez-le, dorez-le et cuisez-le à four modéré 2 heures et demie.

Quand il est sorti du four et à moitié refroidi, infiltrez-lui à l'intérieur, par la cheminée, de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de madère; laissez-le bien refroidir; découpez-le et dressez-le sur plat, garnissez-le avec de la gelée hachée et des croûtons.

1602. — Timbale froide de foies de poularde, pour grosse pièce.

On fonce les timbales pour grosses pièces froides dans des moules unis et droits, de forme ovale ou ronde; à défaut de moule, on peut les foncer dans une casserole.

Proportions : 1 kilogramme et demi pâte à dresser, 2 kilogrammes farce, une trentaine gros foies de poularde, 1 kilogramme truffes crues, pelées, coupées en carrés; 200 grammes jambon cuit, fines-herbes, sel, épices composées.

Choisissez de beaux foies; supprimez-en le fiel, divisez-les chacun en deux parties; lardez-les avec de gros filets de truffes crues; assaisonnez.

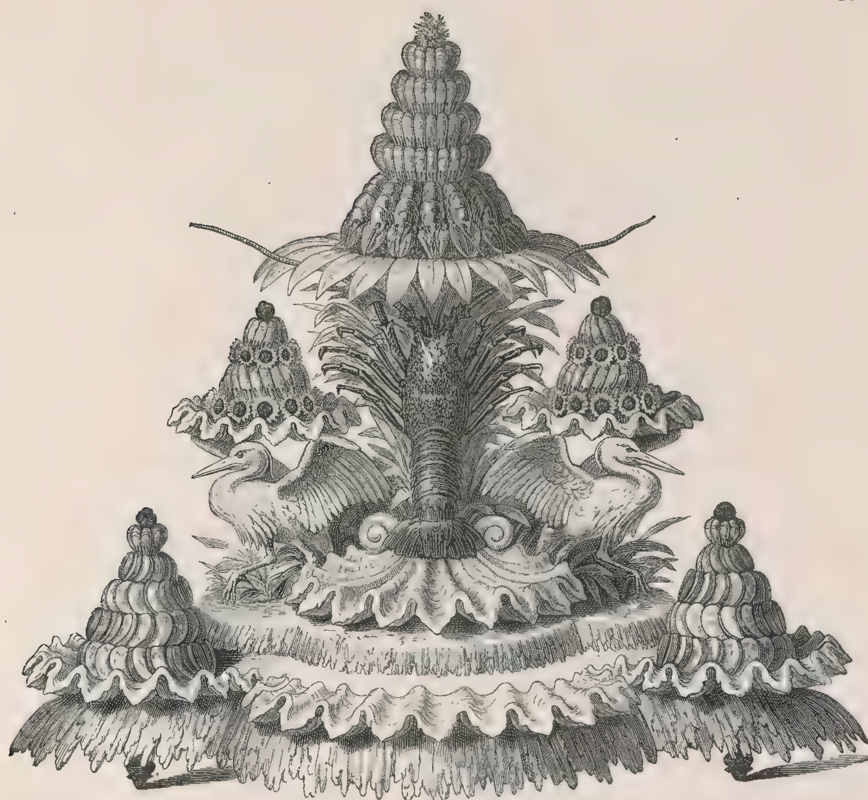
Préparez la farce avec 500 grammes de filets de porc, 500 grammes de filets de volaille, 1 kilogramme de lard frais; assaisonnez de haut goût; quand elle est passée au tamis, déposez-la dans une terrine.

Faites revenir quelques cuillerées de fines-herbes avec un peu de lard râpé; quand elles sont à sec, mêlez-les avec les parures et débris de foie-gras; assaisonnez, faites-les sauter 2 minutes, vivement; pilez-les ensuite; ajoutez quelques cuillerées de sauce madère, passez-les au tamis et mêlez-les à la farce, ainsi que les truffes, le jambon haché.

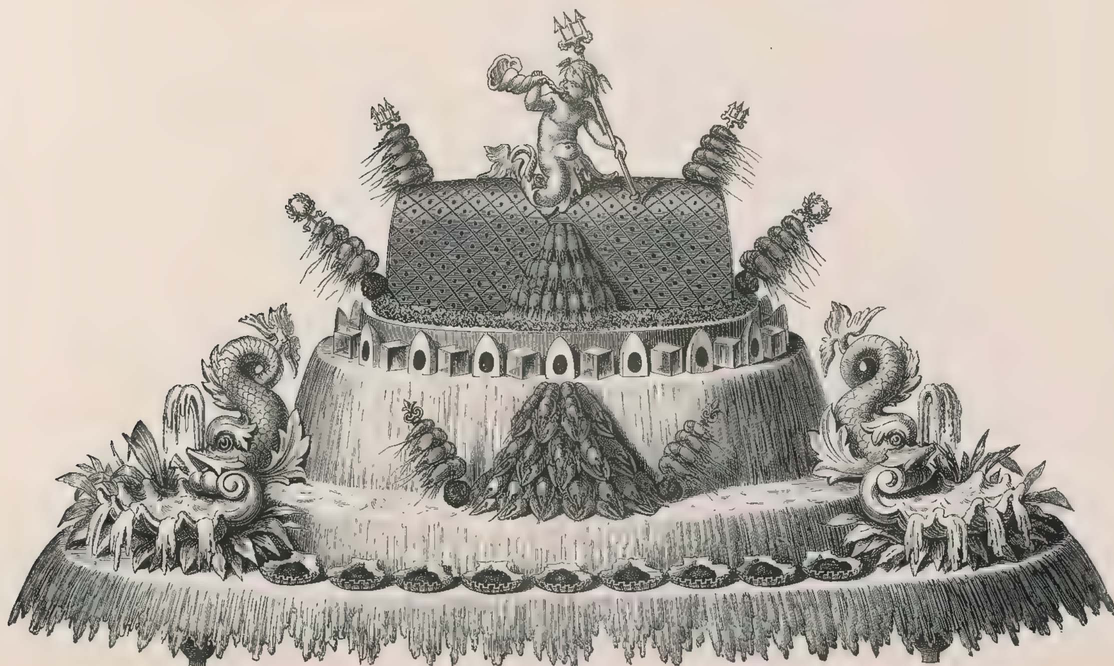
Avec de la pâte à décorer les timbales, décorez un grand moule uni; foncez-le avec les trois quarts de la pâte préparée, en procédant d'après la même méthode que pour les pâtés; masquez le fond et les parois de la caisse avec une couche de farce; rangez une partie des foies sur celle-ci, en les entremêlant avec les truffes. Finissez de garnir la timbale, par couches, jusqu'aux bords supérieurs du moule; cou-

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-HUITIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



208.



209.

vrez le dessus avec une abaisse de pâte, soudez-la avec la pâte des bords. Ménagez une petite ouverture sur le centre du couvercle, dorez celui-ci, puis posez le moule sur un plafond; poussez-le à four modéré, mais bien atteint. — Cuisez la timbale 2 heures et demie, en ayant soin de la couvrir de papier.

Sortez-la du four, infiltrez-lui à l'intérieur, par la cheminée, 2 décilitres de glace de volaille fondue, mêlée avec autant de sauce brune, et autant de gelée; laissez refroidir la timbale 24 heures.

Renversez-la, ouvrez-la par le dessus et découpez l'intérieur avec une cuiller chaude; dressez-la sur un plat, entourez-la avec de la gelée hachée ou coupée en croûtons.

1603. — Timbale froide d'ortolans, pour grosse pièce.

Préparez une bonne farce à galantine avec 750 grammes de maigre de veau et 750 grammes de lard frais; pilez-la, assaisonnez avec sel et épices, passez-la au tamis. Mettez-la dans une terrine, et mêlez-lui 6 à 700 grammes de foie-gras cru, coupé en dés; ajoutez 600 grammes de truffes crues, également coupées en dés.

Beurrez un grand moule à timbale, haut de forme; foncez-le avec de la pâte à foncer; masquez-le au fond avec une épaisse couche de farce; masquez également le tour avec une couche moins épaisse.

Prenez 24 ortolans épluchés; coupez-en le cou et les pattes; ouvrez-les par le dos, et enlevez les os des reins; emplissez les corps avec un peu de farce et un morceau de truffe; assaisonnez avec sel et épices.

Avec les ortolans et la farce, emplissez le vide de la timbale, en les dressant par couches alternées; couvrez le dessus avec un couvercle en pâte; faites un petit trou sur le centre.

Cuisez la timbale à four doux, 2 heures et demie à 3 heures, en ayant soin de la sonder avant de la sortir du four. Laissez-la refroidir un quart d'heure, puis infiltrez-lui par le haut, peu à peu, 2 décilitres de sauce chaufroix mêlée avec 1 décilitre et demi de madère.

Laissez-la refroidir 12 heures avant de la servir.

1604. — Timbale froide de faisans, pour grosse pièce.

Proportions: 2 faisans, 1 kilogramme et demi pâte à dresser, 1 kilogramme et demi farce, 1 kilogramme truffes, 6 foies de poularde, 200 grammes maigre de jambon cuit, coupé en petits dés, fines-herbes, sel, épices.

Préparez une farce à galantine, avec 400 grammes de chairs de volaille, 400 grammes de chairs maigres de porc, 700 grammes de lard frais; quand elle est bien hachée, assaisonnez et retirez-la, déposez-la dans une terrine, incorporez-lui 3 cuillerées de fines-herbes, la moitié du jambon haché, un quart des truffes, aussi hachées, 2 décilitres d'espagnole réduite au fumet de gibier et au madère.

Désossez 2 faisans comme pour galantine; supprimez-en les parties nerveuses des chairs, coupez-les en morceaux; déposez-les dans une terrine avec les truffes coupées en quartiers, les foies et le restant du jambon coupé en gros dés; assaisonnez de haut goût; arrosez avec quelques cuillerées de madère ou marsala.

Beurrez un gros moule à timbale uni; masquez le fond et les parois avec des ronds de pâte brisée, aux jaunes d'œufs, coupés à l'emporte-pièce, ayant 3 centimètres de diamètre sur 3 millimètres d'épaisseur: rangez ces ronds en couronne, à cheval, en les humectant à mesure avec un pinceau; quand les parois du moule sont entièrement montées avec ces ronds, masquez d'abord le fond avec une abaisse mince de pâte à foncer qui prenne juste la dimension du moule; puis masquez les parois avec une autre abaisse mince, assez large et longue pour en faire le tour.

Appuyez cette pâte, soudez-la avec l'abaisse du fond et avec le décor; masquez entièrement cette caisse, à l'intérieur, avec une couche de farce, et, sur celle-ci, dressez par couches les morceaux de faisan et les garnitures, en les alternant avec de la farce, jusqu'à ce que l'appareil arrive au haut du moule, car celui-ci doit être bien plein.

Masquez le dessus avec des bardes de lard, couvrez avec une abaisse de pâte; ménagez une cheminée au couvercle, dorez-le. Poussez la timbale au four; quelques minutes après, couvrez-la avec du papier; cuisez-la 2 heures et demie.

Une heure après qu'elle est sortie du four, infiltrez-lui, à l'intérieur, 2 décilitres de gelée, mêlée avec la même quantité de sauce madère, réduite au fumet de faisan; laissez-la refroidir à fond, renversez-la

ensuite sur un plat, et ouvrez-la par le fond ; découpez-la, garnissez-la avec de la gelée. — Cette timbale, préparée dans un moyen moule rond, peut aussi être servie pour entrée froide.

1605. — Terrine de foie-gras, façon de Strasbourg, pour grosse pièce.

Proportions : 400 grammes de chairs filets porc, 500 grammes lard frais, 2 beaux foies d'oies, 150 grammes de jambon cuit, 300 grammes truffes crues, épluchées, sel, épices.

Choisissez les foies bien blancs, fermes, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau ; parez-les, divisez-les chacun en quatre parties, cloutez celles-ci avec quelques morceaux de truffes; déposez-les dans une terrine avec le restant des truffes coupées, assaisonnez de haut goût.

Hachez finement les chairs de porc et le lard, pilez-les ensuite ; assaisonnez ; passez au tamis. Mêlez alors à cette farce les parures des foies, préalablement revenues à feu vif avec quelques cuillerées de fines-herbes ; ajoutez le jambon haché et 2 cuillerées de rhum.

Prenez une grande terrine, façon de Strasbourg; foncez-la avec une couche de farce ; sur celle-ci rangez la moitié des foies, coupés, et une partie des truffes ; couvrez avec une épaisse couche de farce ; dressez sur celle-ci l'autre moitié des foies, ainsi que le restant des truffes ; couvrez également avec de la farce : cette farce ne doit pas s'élever au-dessus des bords de la terrine ; couvrez la terrine avec son couvercle, posez-la sur un plafond avec un peu d'eau dedans ; poussez à four modéré, mais bien atteint, pour lui donner 3 heures de cuisson. — Si la terrine devait être conservée, il faudrait supprimer les fines-herbes.

Sortez-la ensuite du four; quand elle est à moitié refroidie, posez dessus une rondelle en bois et un poids; laissez-la refroidir ainsi. Servez la terrine 24 heures après.

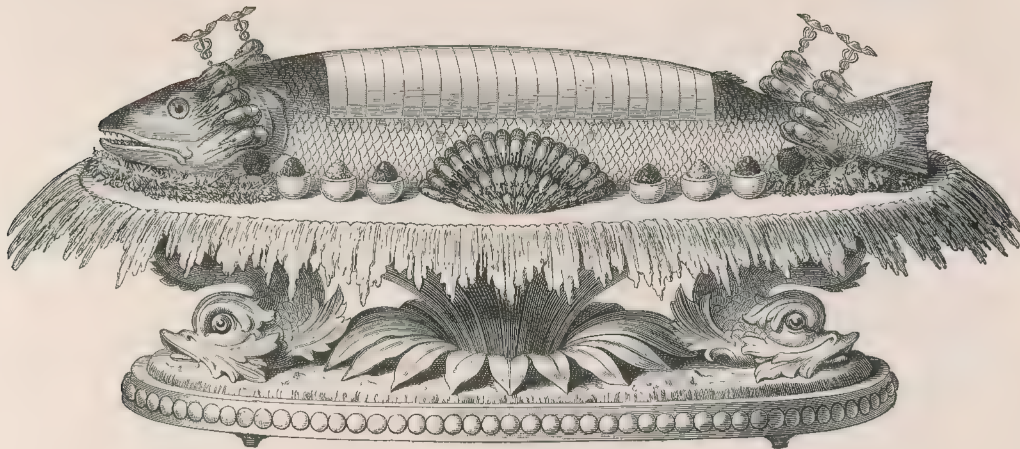
Quand on veut servir les terrines de foie-gras, il faut d'abord les tenir sur glace 2 heures ; puis retirer la graisse du dessus pour découper l'appareil à l'aide d'une cuiller en acier [1], préalablement chauffée à l'eau bouillante. On enlève des morceaux de forme concave, de la dimension de la cuiller ; on range à mesure ces morceaux sur une plaque, puis on les dresse symétriquement en pyramide dans la terrine même ; on colle celle-ci sur un plat, on l'entoure, à sa base avec de gros croûtons de belle gelée.

Les fabricants de pâtés de foie-gras, obligés qu'ils sont de conserver longtemps les terrines cuites, se trouvent forcés de les dépoter, c'est-à-dire de démouler l'appareil, quand il est cuit et refroidi, pour enlever toutes les parties humides qui se précipitent dans le fond, et changer l'appareil de terrine ; en ce cas, ils arrosent cet appareil avec de la graisse d'oie ou du saindoux liquide, qui doit pénétrer jusqu'au fond du vase ; ils couvrent ensuite le dessus avec une couche de graisse, à moitié fondue d'abord, puis travaillée à la cuiller pour la rendre légèrement mousseuse ; ils couvrent enfin cette graisse avec un rond de papier ; ils ferment la terrine, en lutant le couvercle.

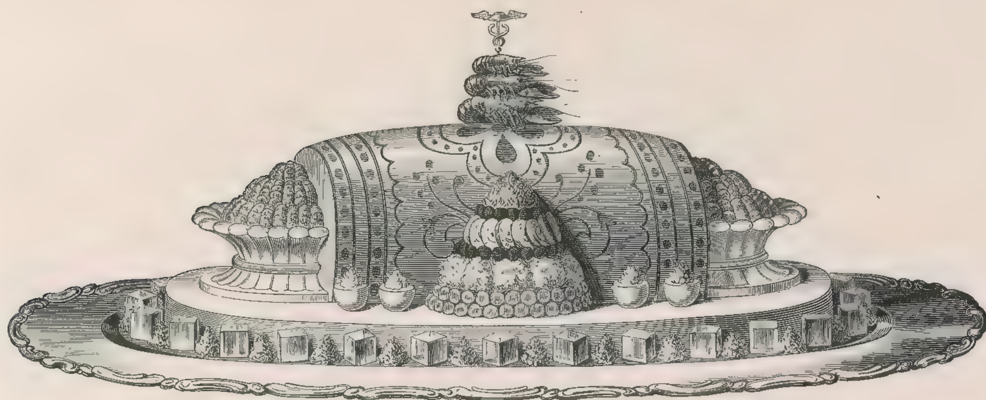
Mais toutes ces précautions sont souvent impuissantes à conserver longtemps l'appareil dans de bonnes conditions. Le moyen le plus sûr pour conserver indéfiniment les terrines de foie-gras à l'abri de toute corruption, c'est de les enfermer dans des boîtes en fer-blanc; quand elles sont refroidies et pressées, les arroser avec un peu de graisse, puis les souder et les cuire au bain-marie 4 à 6 quarts d'heure comme les autres boîtes de conserves.

1. J'ai donné à MM. Gleize et Aubry, chaudronniers à Paris, un modèle de ces cuillers pour qu'ils en fassent confectionner, et les mettent à la disposition des cuisiniers.

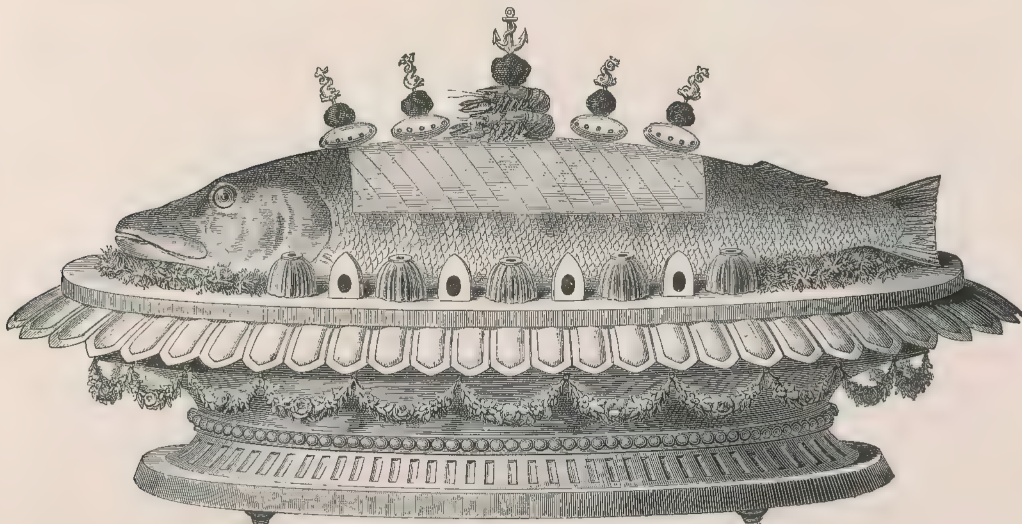
SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-NEUVIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



210.



211.



212.

1606. — Terrine de Nérac, pour grosse pièce.

Proportions : 400 grammes filets-mignons de porc, 550 grammes lard frais, 1 foie-gras, 4 perdreaux, 800 grammes truffes crues et pelées, sel, épices.

Préparez la farce avec les filets-mignons et le lard, d'après la méthode ordinaire.

Désossez les perdreaux comme pour galantine ; retirez les parties nerveuses des chairs; assaisonnez et emplissez-les avec une partie des foies et des truffes coupées en gros dés, mêlées avec un peu de farce. Arrondissez les perdreaux, en rapprochant la peau ; puis rangez-les dans une terrine, foncée avec du lard et une couche de farce ; entourez-les avec le restant des truffes et du foie-gras ; finissez d'emplir la terrine avec une couche de farce, en la faisant bomber en dôme ; couvrez celui-ci avec du lard ; posez le couvercle de la terrine sur l'appareil, et placez-la dans un plafond creux, ayant un peu d'eau au fond ; cuisez-la 3 heures à four modéré. — En la sortant, égouttez une partie de la graisse, et arrosez l'appareil avec un peu de bon fumet de gibier réduit. Laissez refroidir sous presse légère.

Quand on veut servir cette terrine, il faut d'abord la laisser bien refroidir. Démoulez ensuite l'appareil, découpez-le, et dressez-le en buisson dans la terrine ; collez celle-ci sur un plat, entourez-la avec de la gelée.

1607. — Terrine de lièvre, pour grosse pièce.

Proportions : 4 filets et 4 cuisses de lièvre, 450 grammes filets-mignons de porc, 500 grammes lard frais, 400 grammes truffes crues, pelées, 250 grammes jambon, sel, épices composées.

Parez les filets de lièvre, coupez-les transversalement en carrés, déposez-les dans une terrine avec les truffes pelées et coupées en quartiers, ainsi que le jambon coupé en petits dés ; assaisonnez ces viandes avec sel et épices, arrosez-les avec quelques cuillerées de madère.

Préparez une farce à galantine avec le porc et le lard ; pilez, assaisonnez de haut goût, passez au tamis. Mêlez cette farce avec un gratin, préparé avec les cuisses de lièvre, foies de volaille et truffes hachées. — Prenez une terrine à cuire, foncez-la avec une couche de la farce préparée; sur celle-ci dressez une couche de filets de lièvre, entremêlés avec les truffes ; continuez ainsi jusqu'à ce que la terrine soit pleine et que la farce dépasse ses bords de quelques centimètres. Couvrez alors l'appareil avec du lard, puis avec le couvercle de la terrine ou avec une abaisse de pâte crue. — Cuisez la terrine au four, en procédant comme il est dit article 1605.

Quand on veut servir cette terrine, on la démoule pour la distribuer en tranches ; on dresse celles-ci en buisson dans la terrine même, on la colle sur plat pour l'entourer avec de la gelée. — Cette terrine peut aussi être servie pour entrée froide.

1608. — Pain de foie aux truffes, pour grosse pièce.

Préparez un gratin avec 2 kilogrammes de bon foie de veau et 500 grammes de lard frais, une poignée de parures de truffes, une pincée d'échalotes hachées, aromates, sel et épices. Laissez refroidir ; puis pilez-la et mêlez-lui peu à peu 300 grammes de panade, ensuite 700 grammes de lard frais, haché, en le mêlant aussi peu à peu.

Mettez la farce dans une terrine ; mêlez-la bien, à l'aide d'une cuiller ; ajoutez 600 grammes de truffes crues, 600 grammes de lard blanchi ou tétine de veau cuite, et 600 grammes de foie-gras cru ou poché, le tout coupé en gros dés.

Masquez le tour et le fond d'un grand moule ovale; remplissez-le avec l'appareil; couvrez-le avec des bardes de lard. Mettez le moule dans un plafond, avec un peu d'eau dedans, et cuisez le pain une heure et demie, à four modéré. Laissez-le refroidir avec un poids dessus.

Démoulez ensuite le pain ; enlevez le lard, et lissez les surfaces ; glacez-les au pinceau, et décorez-les avec tétine et truffes cuites. Dressez-le sur une couche de gelée prise sur plat ; entourez-le avec de beaux croûtons de gelée.

1609. — Pain de foies de poularde à la gelée.

Proportions : 600 grammes foies de poularde, 400 grammes foie de veau, 250 grammes chairs de

volaille crues, 750 grammes lard frais, 200 grammes panade, 200 grammes tétine cuite, 200 grammes langue écarlate cuite, 5 à 600 grammes de truffes crues, épluchées, 6 jaunes d'œuf, sel, épices composées.

Émincez le foie de veau, faites-le sauter à feu vif avec du lard fondu, en même temps que les foies et chairs de volaille ; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes, assaisonnez ; mouillez avec un demi-verre de madère, et faites réduire vivement celui-ci ; laissez refroidir. Pilez ensuite les foies avec la panade, passez-les au tamis. — Pilez le lard, passez-le également au tamis; mêlez-le dans le mortier avec la farce passée ; assaisonnez. — Quelques minutes après, retirez la farce du mortier, déposez-la dans une terrine ; ajoutez la tétine, la langue, les truffes coupées en gros dés.

Foncez avec du lard un grand moule à timbale uni, de forme ovale ; emplissez-le avec l'appareil préparé; couvrez celui-ci avec des bardes de lard, posez le moule dans un plafond creux, avec de l'eau bouillante jusqu'au quart de sa hauteur, et cuisez le pain 2 heures, à four modéré. Retirez-le ensuite, et laissez-le refroidir.

Trempez le moule à l'eau bouillante, et renversez le pain sur un couvercle de casserole ; supprimez le lard qui l'entoure, lissez les surfaces avec la lame d'un couteau trempée à l'eau chaude ; glacez-les au pinceau. — Glissez le pain sur un fond-d'appui collé sur plat; découpez-le alors en lignes inclinées, sans détacher les morceaux, afin de conserver sa forme ; entourez-le avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat. — Ce pain de foie, cuit dans un moule rond, peut aussi être servi pour entrée froide.

1610. — Pain de foie historié, sur socle (dessin 195).

Proportions : 2 kilogrammes bon foie de veau, 1 kilogramme foies de volaille, 1 kilogramme foie-gras, 1 kilogramme truffes, 750 grammes beurre, 6 à 7 décilitres sauce chaufroix, 2 décilitres glace fondue.

Pour exécuter cette pièce, il faut se procurer 2 grands moules à cylindre et ovales, de grosseur proportionnée aux dimensions du socle, et pouvant former gradin ; à défaut, on peut les faire exécuter sur mesure par un ferblantier, ce qui est facile.

Coupez le foie de veau et les foies de volaille; faites-les revenir à feu vif, avec du beurre; ajoutez aromates, parures de truffes, sel et épices. Quand le foie est bien atteint, mouillez avec un demi-verre de marsala et faites-le réduire vivement; laissez refroidir, pilez et passez au tamis.

Mettez l'appareil dans une terrine, travaillez-le avec une cuiller; mêlez-lui, peu à peu, la glace liquide, puis la sauce chaufroix, sans cesser de travailler; ajoutez enfin le beurre, par petites parties, et travaillez-le jusqu'à ce qu'il devienne mousseux : il faut le travailler longtemps et chauffer de temps à autre le fond de la terrine, mais légèrement.

Quand l'appareil est bien mousseux, mêlez-lui le foie-gras cuit et coupé en dés, ainsi que les truffes. Versez-le alors dans les deux moules, dont l'un un peu plus étroit que l'autre, de façon à former gradin, en les posant l'un sur l'autre.

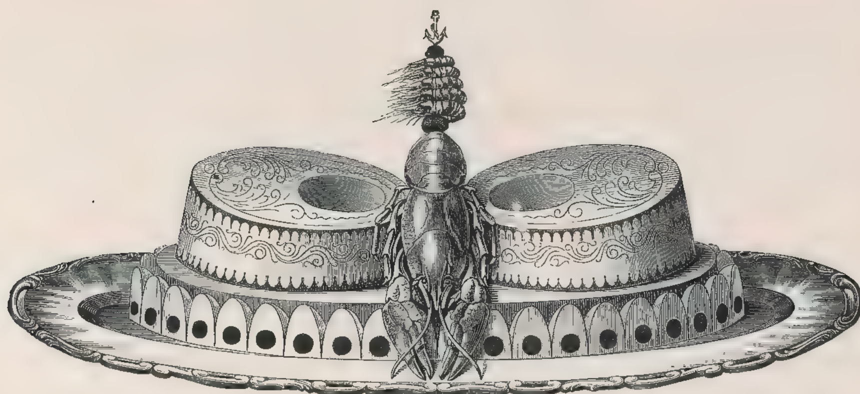
Faites refroidir l'appareil sur glace pendant 7 à 8 heures. Trempez ensuite les moules à l'eau chaude pour démouler les pains. Lissez-en les surfaces; posez-les l'un sur l'autre, et glissez-les sur un fond ovale, en bois masqué de papier blanc, portant une cavité sur le centre dans laquelle on peut introduire un support en bois, également masqué de papier.

Ce support doit avoir juste la hauteur du gradin formé par les deux moules, et porter sur le haut une abaisse en bois mince, mobile, qu'on lui adapte après, et sur laquelle on fixe le sujet.

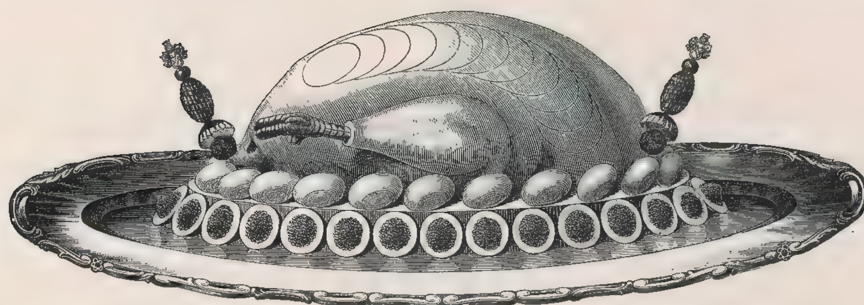
Glacez-les pains au pinceau avec de la glace tiède ; puis décorez-les artistement avec des détails en tétine cuite, ou avec du beurre blanc, poussé au cornet.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

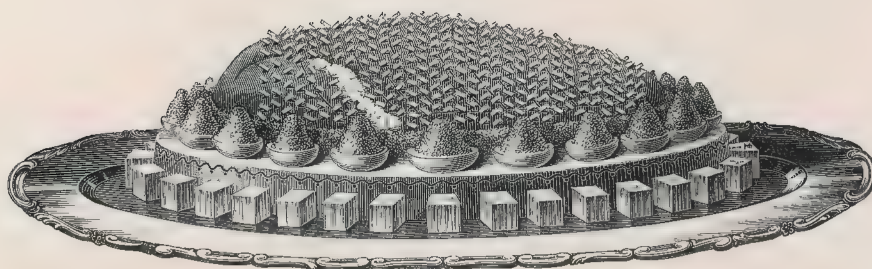
213. Tranches de saumon à la Royale, page 66. 214. Dinde froide, à la parisienne, page 21.
215. Filet de bœuf à la gelée, page 5.



213.



214.



215.

Sur le haut du gradin supérieur, fixez un petit sujet modelé ou coulé, et, à sa base, piquez en éventail 2 hâtelets transparents; garnissez l'espace libre avec une chaîne de gros croûtons de gelée, alternés avec de petits bouquets de gelée hachée.

Glissez alors la pièce sur le socle, par l'arrière resté ouvert; puis ornez la base du premier gradin avec de gros croûtons de gelée posés debout.

Pour servir un pain de foie aussi volumineux, la méthode décrite pour le préparer est la plus convenable en même temps que la plus économique. L'appareil est irréprochable au point de vue du goût. La pièce offre toutes les garanties de solidité possible.

Mais si on réfléchit que, sur la table d'un buffet de bal, de telles grosses pièces sont en quelque sorte inabordables pour les convives, et qu'aucun ne voudrait s'aventurer à les aborder; si, d'un autre côté, on veut bien comprendre que ces pièces, malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, sont exposées à se détériorer, soit en les transportant, soit en les exposant trop longtemps à la température d'une salle à manger, on arrive à conclure que la méthode, sinon la meilleure, du moins la plus pratique, celle qui s'adapte le mieux à la circonstance, consiste à faire ces pièces postiches, en les entourant d'abondantes garnitures détachées et mangeables, dont les convives peuvent se servir sans embarras, sans contrainte.

En ce cas, le double gradin peut être exécuté à l'aide de 2 tambours vides, en bois de tamis; il est ensuite masqué avec une mince couche de pain de foie beurré, tel qu'il est décrit plus haut. Les surfaces sont alors décorées; le sujet est fixé sur le haut; les hâtelets sont piqués contre la charpente : il ne reste donc plus qu'à garnir la pièce.

En produisant les deux méthodes pour pouvoir servir ces grosses pièces, je laisse aux praticiens le soin de choisir celle qui lui paraîtra la plus rationnelle.

1611. — Pain de foie-gras, aux truffes, pour grosse pièce.

Proportions : 2 beaux foies d'oie, le même poids de lard frais, 100 grammes panade, 250 grammes tétine, 600 grammes truffes crues, épluchées, 3 jaunes d'œuf, sel, épices composées.

Divisez les deux tiers des foies en gros carrés; réservez le restant. Faites vivement revenir les carrés avec du lard et les parures de truffes; assaisonnez; retirez l'appareil du feu, pilez-le; passez-le au tamis.

Pilez la panade seule, en ajoutant peu à peu le lard ainsi que les foies passés; assaisonnez l'appareil de haut-goût. Déposez-le dans une terrine, mêlez-lui les truffes, la tétine et le foie, coupés en dés.

Avec cet appareil, emplissez un grand moule à cylindre uni, de forme ovale; couvrez-le avec d'épaisses bardes de lard, posez-le dans un plafond creux, avec un peu d'eau; cuisez-le 1 heure et demie à four modéré. Retirez-le, laissez-le refroidir, en le pressant légèrement.

Démoulez-le ensuite; lissez-le, glacez-le au pinceau; dressez-le sur un fond de plat collé sur un plat long; décorez-le avec des détails de truffes et de tétine; nappez-le légèrement à la gelée.

Glissez un montant dans le cylindre, se vissant avec le fond-d'appui; fixez sur le haut une belle coupe ovale, en graisse; emplissez cette coupe avec une garniture de truffes cuites et glacées, entourez le pain avec un cordon de gelée hachée; garnissez-le avec des croûtons de belle gelée.

Ce pain, cuit dans un moule rond, peut aussi être servi comme entrée froide.

1612. — Pain de foie-gras, à la renaissance (dessin 218).

Tenez sur glace 5 à 6 heures 2 grandes boîtes ou terrines de foie-gras de Strasbourg.

Avec de la bonne graisse, bien blanche, modelez sur charpente une jolie corne d'abondance, dans le style que représente le dessin; fixez-la solidement sur un grand fond-d'appui de forme ovale, et posez celui-ci sur un beau plat en argent. — Masquez le creux de la corne avec du papier blanc.

Un quart d'heure avant de servir, ouvrez les boîtes de foie-gras; retirez la graisse du haut, puis coupez le pâté à l'aide de 2 cuillers en acier, tenues dans de l'eau bien chaude, en les prenant tour à tour, l'une après l'autre. Dressez à mesure les morceaux coupés, dans le creux de la corne, en les groupant cor-

rectement. Nappez-les ensuite très-légèrement avec de la gelée mi-prise, afin d'éviter que l'action de l'air les altère.

Entourez la corne, à sa base, avec un beau cordon de gelée hachée; puis entourez la base avec de petits pains de volaille ou de gibier, moulés dans des moules à savarin, dont le centre est garni avec de gelée hachée.

1613. — Pain de foie-gras beurré, à la régence (dessin 198).

Démoulez sur un plafond une terrine de foie-gras de Strasbourg; retirez-en toute la graisse; parez carrément l'appareil sur toutes ses surfaces, afin de conserver les parties du milieu; pilez le restant pour le passer au tamis; déposez cette purée dans une casserole, travaillez-la à la cuiller, en lui mêlant, peu à peu, moitié de son volume de sauce chaufroix réduite au madère, mais tiède. Aussitôt que l'appareil a perdu toute sa chaleur, ajoutez peu à peu, sans cesser de travailler, un tiers de son volume de beurre fin, manié et divisé en petites parties. Quand l'appareil est mousseux, chauffez très-modérément le fond de la casserole, tout en travaillant, mais seulement pour ramollir légèrement l'appareil; incorporez-lui alors le foie-gras tenu en réserve, coupé en dés.

Incrustez sur glace un grand moule de forme ovale, à cylindre, ayant 40 centimètres de long sur 16 de haut; décorez-le tout autour des parois avec des losanges de truffes, de langue écarlate et de blanc d'œuf poché ou du blanc de volaille, en les disposant en échiquier, dans l'ordre que représente le dessin, et en distribuant symétriquement les nuances; il faut surtout avoir soin de couper très-régulièrement les losanges, et de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise, en les appliquant.

Quand le décor est exécuté, soutenez-le avec une chemise de gelée; puis emplissez le vide du moule avec l'appareil préparé, et tenez-le sur glace jusqu'à ce que cet appareil soit raffermi.

Démoulez alors le pain sur un fond-d'appui ayant un support, fixé sur son centre sur ce support disposez un sujet groupé dans le genre que représente le dessin. Entourez-le à sa base avec de la gelée hachée; piquez sur les côtés 2 hâtelets garnis. Entourez les bords supérieurs du premier gradin avec un cordon de gelée hachée, et croûtonnez richement sa base. — Cette pièce est posée sur socle.

1614. — Pain de faisan, froid, en belle-vue, pour grosse pièce.

Dépecez 2 faisans; faites-les revenir avec du lard, une poignée de parures de truffes, aromates, sel et épices; laissez refroidir. Retirez les chairs et mettez-les dans le mortier avec 250 grammes de foie-gras, cuit; pilez. Ajoutez 250 grammes de panade, puis 500 grammes de lard frais haché et pilé. Assaisonnez et passez au tamis. — Mettez l'appareil dans une terrine, et mêlez-lui 250 gram. de truffes crues, coupées en petits dés, ainsi que 200 grammes de langue à l'écarlate coupée comme les truffes.

Foncez avec du lard un grand moule ovale; emplissez-en le vide avec l'appareil; couvrez aussi avec du lard; mettez le moule dans un plafond creux, avec un peu d'eau, et cuisez-le 3 heures à four modéré; laissez-le refroidir jusqu'au lendemain.

Démoulez le pain; retirez le lard, et lissez les surfaces avec la lame d'un couteau. — Prenez un autre moule un peu plus grand que le premier, entourez-le avec de la glace, et décorez-en le fond et les parois avec des détails de truffe, de tétine et de langue écarlate, en ayant soin de tremper à mesure le décor dans de la gelée mi-prise. Coulez au fond une couche de gelée froide, ayant 1 centimètre d'épaisseur. Quand elle est bien prise, prenez le pain avec une grande fourchette, et posez-le sur cette couche, bien au milieu. Coulez peu à peu de la gelée entre le moule et le pain, pour remplir le vide, et laissez-le sur glace 2 heures.

Au moment de servir, démoulez le pain sur un fond-d'appui de forme ovale, masqué de papier blanc. Entourez-le avec un cordon de gelée hachée, et entourez le fond-d'appui avec une chaîne de petites caisses de truffes. — Piquez sur le centre du pain un hâtelet garni, et servez.

1615. — Pain de gibier, à la gelée.

Proportions : 600 grammes chairs cuites de perdreau, 200 grammes chairs crues de perdreau,

800 grammes lard frais, les foies des perdreaux et quelques foies de poulardes, 200 grammes panade, 500 grammes tétine cuite, 200 grammes langue à l'écarlate, 600 grammes truffes crues, sel, épices composées.

Faites revenir, au lard fondu, les chairs crues des perdreaux, ainsi que les foies; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes, un bouquet d'aromates; assaisonnez avec sel et épices; mouillez avec le quart d'un verre de madère; faites réduire celui-ci, et laissez refroidir les viandes pour les piler, les passer au tamis.— Pilez la panade, le lard, les chairs cuites de perdreau; passez-les aussi au tamis. Remettez-les dans le mortier ensemble avec la farce crue; pilez-les encore quelques minutes; ajoutez quelques jaunes d'œuf, la tétine, la langue, les truffes coupées en gros dés, ainsi que quelques cuillerées de glace fondue.

Avec cet appareil, emplissez 2 grands moules de forme ovale et à cylindre, dont l'un doit être 3 centimètres plus large que l'autre; couvrez l'appareil avec des bardes de lard. Posez alors les moules dans un plafond creux avec un peu d'eau bouillante au fond ; faites pocher les pains 1 heure et demie, à four doux.

Retirez-les, laissez-les refroidir dans les moules avec un poids léger dessus. Enlevez ensuite le lard, et démoulez les pains; lissez-en la surface avec la lame d'un couteau, trempée à l'eau chaude; glacez-les au pinceau, et décorez-en les surfaces avec des détails de langue, de truffe et de tétine cuite.

Placez alors le petit pain sur le grand; nappez-les à la gelée et dressez-les sur un fond-d'appui en bois, fixé sur un plat ovale. Entourez le fond-d'appui avec de la gelée ou de petites caisses de truffes.

1616. — Pain de gibier à la Saint-Hubert (dessin 203).

Préparez un appareil avec des chairs de gibier cuit, de nuance brune ou noire, tel que : grives, bécasses ou perdreaux, pilées avec des parures de truffes, étendues avec de la sauce chaufroix brune, passées et délayées avec de la gelée. Mêlez aussi à cet appareil des truffes hachées, afin de lui donner une teinte brune, tranchante.

Préparez une égale quantité d'appareil de pain de faisan, préparé avec des chairs cuites, mêlées avec de la sauce chaufroix blonde, et délayées avec de la gelée.

Prenez 2 grands moules ovales et à cylindre étroit, dont l'un plus petit que l'autre. Incrustez-les sur glace, et emplissez-les, peu à peu, par couches alternées, d'une égale épaisseur, avec l'appareil brun et blond. — Il faut avoir la précaution de faire une trace contre les parois intérieures des moules, afin de pouvoir obtenir des couches d'une égale épaisseur.

Laissez raffermir l'appareil 2 heures. — Démoulez ensuite le pain le plus large, sur un fond-d'appui portant une cavité sur son centre, dans laquelle on peut introduire un support ; sur ce premier pain, démoulez le plus petit, de façon à former gradin. Introduisez alors dans la cavité centrale du fond-d'appui, le support en bois masqué de papier, arrivant juste à la hauteur des moules, et portant sur le haut un petit appui plat, sur lequel doit être fixé le sujet de la pièce.

De chaque côté de ce sujet, piquez en éventail un hâtelet garni. Entourez la base du petit gradin avec de petites caisses de truffes, et piquez aux deux bouts du gros pain, une jolie tête de cerf. Entourez la base de ce pain, avec une garniture mangeable : filets de faisan en chaufroix ou petites caisses de bécassine.

Quand le socle est en place, glissez la pièce sur le socle, en le poussant par l'arrière, resté ouvert.

Du moment que la pièce est destinée à figurer sur la table d'un buffet de bal, il est évident qu'on peut l'exécuter avec moins de peine et plus économiquement, en la faisant postiche. En ce cas, le gradin se compose de 2 tambours vides, en bois de tamis, décorés simplement avec des bandes régulières de graisse blanche et des bandes de carton-truffe et de carton-farce de nuance blonde, appliquées contre les parois, en alternant les nuances, dans le même ordre que le dessin représente.

Dans de telles conditions, la pièce présente plus de sécurité et l'effet n'en est pas moins remarquable. La base des deux gradins et même celle du socle doivent être alors garnies avec des garnitures mangeables.

1617. — Galantine de dinde à la française (dessin 207).

Proportions : 500 gram. veau ou filets-mignons de porc, 500 gram. chairs crues de volaille, 800 gram.

lard frais, 250 grammes lard blanchi, 250 grammes langue à l'écarlate, 750 grammes truffes crues, épluchées, 6 gros foies de poularde ou l'équivalent de foie-gras, sel et épices, quelques cuillerées de pistaches. Une dinde. — Il faut 6 à 8 livres de farce pour une galantine.

Préparez une farce à galantine avec les chairs de volaille, le porc et le lard; quand elle est passée, mêlez-lui le foie-gras coupé en gros dés, et les pistaches.

Choisissez une dinde tendre; épluchez-la avec soin, supprimez-en les ailerons et les pattes, désossez-la entièrement. Diminuez l'épaisseur des chairs pour les reporter sur les parties du cou et du dos où la peau se trouve à nu; assaisonnez. — Coupez en filets le lard blanchi, la langue, les truffes, les filets-mignons ; déposez-les dans une terrine, assaisonnez et arrosez-les avec une cuillerée de cognac.

Étalez une épaisse couche de farce sur la surface de la dinde; sur cette couche, rangez une autre couche de filets de truffes, de langue et de lard, en les entremêlant; masquez-les de nouveau avec une couche de farce; continuez ainsi, en alternant la farce et les filets, jusqu'à ce que la dinde soit bien emplie; rapprochez alors les parties latérales, afin de former un dôme ovale; soutenez-la du côté plat, avec un fond ovale en bois mince ; enveloppez-la dans une serviette; nouez fortement celle-ci, en dessous du bois.

Avec les carcasses brisées, un jarret de veau coupé, des légumes et du bouillon, préparez un *fonds blanc*, dans une braisière; aussitôt qu'il est bien écumé, plongez la galantine dans le liquide; cuisez-la 2 heures et demie, en ayant soin de la retourner et de tenir la braisière couverte. Égouttez-la ensuite pour la déballer, la serrer de nouveau dans la même serviette rafraîchie. Placez-la alors dans une terrine ou dans un moule de forme ovale, à fond rond; laissez-la refroidir sous presse.

Quand la galantine est bien refroidie, déballez-la et parez-la; découpez-la en entaille sur la partie centrale; glacez-la au pinceau, et dressez-la sur un fond-d'appui ovale. Coupez-la droit, sur le haut, et fixez un sujet en cet endroit. — Décorez le centre de la galantine avec une belle rosace imitée avec des détails de truffes et de tétine ou blanc de volaille; nappez-la à la gelée.

Entourez la base de la galantine avec un épais cordon de gelée hachée, poussée au cornet. — De chaque côté du sujet, piquez 2 hâtelets, en les inclinant en dehors.

Glissez alors la pièce sur socle, par l'arrière resté ouvert. Entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons de gelée, coupés de forme carrée, en les alternant avec un petit bouquet de gelée hachée.

Du moment que cette pièce est destinée pour aller sur un grand socle, elle peut être postiche, c'est-à-dire imitée à l'aide d'une charpente en dôme, formée avec du carton et du bois. En ce cas, il convient d'entourer la base de la pièce, celle du fond-d'appui et même celle du socle, avec des tranches de galantine régulièrement coupées et correctement dressées. — On ne peut pas donner cette méthode comme règle, mais il est facile à comprendre que, du moment qu'une pièce n'est pas exposée à être entamée, il n'y a aucun inconvénient à ce qu'elle ne soit pas mangeable. Cette transformation ne peut cependant se produire qu'à condition que la pièce sera entourée par d'abondantes garnitures, remplaçant avantageusement la pièce elle-même.

1618. — Galantines de poularde à la parisienne.

Proportions : 500 grammes veau ou filets-mignons de porc, 500 gram. lard cru, 250 gram. chairs crues de volaille, 300 gram. lard blanchi, 300 gram. jambon cuit, 600 gram. truffes crues, parées; un foie-gras, 2 poulardes, sel, épices. Deux poulardes. — Il faut 4 livres de farce pour une galantine.

Désossez les poulardes, étalez-les sur un linge, retirez les nerfs des chairs, et diminuez-en l'épaisseur sur l'estomac et les cuisses; assaisonnez.

Préparez la farce avec le veau, la volaille et le lard cru; assaisonnez et pilez-la. Passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine. — Coupez en gros dés les filets-mignons des poulardes, les truffes, le jambon, le lard blanchi; déposez-les également dans une terrine pour les assaisonner avec sel, muscade, épices.

Étalez les poulardes sur une serviette, le côté ouvert en dessus; masquez cette surface avec une épaisse couche de farce; sur celle-ci rangez les garnitures, en les alternant avec la farce; roulez ensuite les galantines séparément dans un linge, en les serrant; nouez-les aux deux bouts; nouez également le corps des galantines avec quelques anneaux de ficelle. Plongez-les alors dans un *fonds blanc* préparé avec les carcasses de dinde, un jarret de veau, des légumes et du bouillon non dégraissé; ajoutez un bouquet de persil

garni; faites-les cuire 2 heures; tout doucement et à casserole couverte. Egouttez-les ensuite pour les déballer, les serrer encore dans le même linge rafraîchi, afin de les obtenir bien rondes; faites-les refroidir sous presse légère.

Déballez-les enfin, parez-les d'aplomb, arrondissez-en les deux bouts; découpez-les en entaille sur le centre; glacez-les très-légèrement, excepté sur les parties coupées; puis dressez-les sur un double support masqué avec de la pâte ou du papier blanc (dessin 124). Fixez une coupe ovale sur le centre, garnissez-la avec des truffes cuites et glacées. Entourez les galantines avec une macédoine de gros légumes variés, dressés en bouquets; nappez-les à la gelée, entourez-les avec de beaux croûtons de gelée. Piquez à chaque bout de la coupe un hâtelet garni.

1619. — Galantines de poularde, à l'italienne.

Proportions : 2 poulardes, 500 grammes filets-mignons porc, 250 grammes chairs maigres de veau, 500 grammes lard, 300 grammes langue écarlate, 300 grammes jambon cuit, 300 grammes lard blanchi, 2 pieds de veau, 150 grammes de cornichons, autant de pistaches mondées, sel, épices composées.

Désossez les 2 poulardes; coupez en dés le lard blanchi, la langue écarlate, les cornichons, les filets-mignons des poulardes réservés; déposez ces viandes dans une terrine, assaisonnez. — Préparez la farce avec les filets de porc, le veau, le lard frais; quand elle est passée au tamis, mêlez-lui 2 pieds de veau cuits dans une bonne mirepoix, désossés, refroidis, puis hachés.

Étalez les poulardes sur un linge, le côté ouvert en dessus; assaisonnez et emplissez-les chacune avec de la farce, mélangée avec le jambon, le lard, la langue et les cornichons coupés, ainsi que les pistaches entières. Roulez-les séparément dans une serviette, en les serrant; ficelez-les, et cuisez-les 2 heures, à four modéré, dans un *fonds blanc* non dégraissé, préparé avec les carcasses des poulardes, des légumes et du bouillon. Égouttez-les ensuite, changez-les de linge, faites-les refroidir sous presse.

Déballez-les et parez-les; découpez-les en tranches régulières, et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur le fond d'un plat long; garnissez le puits de la couronne avec une salade de légumes à l'italienne; garnissez ensuite le plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1620. — Galantines de poulet, à la Robert.

Proportions : 4 poulets, 1 kilogramme et demi farce à quenelle de volaille, 300 grammes tétine de veau cuite, un foie-gras, 300 gram. langue à l'écarlate, 500 gram. truffes crues, épluchées, sel, épices.

Flambez les poulets, coupez-en les pattes et les ailerons; posez-les sur une serviette, en les appuyant sur l'estomac; fendez la peau du dos en ligne droite, depuis le croupion jusqu'à la tête. Dégagez le cou, puis passez la lame du couteau entre la carcasse et la peau pour dégager celle-ci; disloquez les cuisses, retirez-en l'os de la seconde jointure. Coupez la carcasse à la jonction du croupion, et détachez les chairs de l'estomac, en retirant d'un trait la charpente.

Étalez alors les poulets sur une serviette, le côté ouvert en dessus; salez-les, garnissez-les avec la farce à quenelle, mêlée avec les truffes, la langue et la tétine, coupées en dés; rapprochez les chairs des poulets, arrondissez-en l'estomac; bridez-les, en commençant par fixer les cuisses, d'après la méthode ordinaire du bridage. Introduisez les pattes sous la peau des pilons, bridez-les ensuite de façon qu'ils ne paraissent pas être désossés. Frottez-en les surfaces avec un demi-citron, et enveloppez-les avec des bardes de lard; ficelez-les, et faites-les poêler à feu doux. — Égouttez-les, laissez-les refroidir sur un plat, sans retirer le lard.

Cuisez 4 langues de veau à l'écarlate; laissez-les refroidir sous presse. Quand elles sont froides, parez-les, divisez-les chacune en deux parties, sur leur longueur. — Débridez les poulets, détachez l'estomac du train de derrière pour le découper en tranches et le remettre sur place. Dressez alors les poulets debout, en appuyant leur estomac sur une coquille en stéarine, masquée d'une couche de gelée, et le haut contre un support en bois masqué de papier blanc, formant pyramide, préalablement disposé sur un plat. — Entre chaque poulet, dressez debout une moitié de langue de veau à l'écarlate, bien glacée.

Piquez 4 hâtelets transparents sur le haut de la pyramide; bouchez les interstices avec des truffes et de la gelée hachée; nappez légèrement les poulets et la garniture; nappez aussi les langues avec de la gelée rougie. Bordez le fond du plat avec des croûtons de gelée; envoyez séparément une sauce froide.

1621. — Galantines de poulet, à l'anglaise, sur socle (dessin 194).

Désossez complétement 6 poulets; garnissez les avec de la farce à quenelle de volaille, mêlée avec un salpicon composé de langue, de truffes, foie-gras et tétine. Cousez-les, roulez-les séparément dans un linge, en les serrant, faites-les cuire d'après la méthode ordinaire.

Déballez-les pour les serrer de nouveau dans la même serviette, et laissez-les refroidir dans leur forme naturelle; parez-les ensuite pour les découper en entaille, les remettre en forme, les masquer avec une sauce chaufroix brune, légère. Quand la sauce est refroidie, dressez les galantines debout, et à distance égale, sur un fond-d'appui disposé sur socle, en les appuyant contre un support en pain ou en bois, masqué de papier blanc. Sur le haut de celui-ci, fixez un sujet coulé ou modelé, dans le genre que le dessin représente.

Entre les galantines, dressez symétriquement une garniture de beaux légumes, tels que : choux de Bruxelles, choux-fleurs, carottes, pointes d'asperges, petits-pois et haricots verts. Nappez ces légumes à la gelée mi-prise; entourez-les, ainsi que les galantines, avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche. Collez contre la base du sujet une chaîne de petites caisses de truffes, et piquez sur les côtés 2 hâtelets transparents, garnis de truffes.

Entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons de gelée correctement coupés.

1622. — Galantines de perdreau, à la Dauphine.

Proportions : 4 perdreaux, 200 grammes foies de poulardes, 200 grammes langue à l'écarlate, 200 grammes lard cuit, 600 grammes truffes crues, épluchées; 200 grammes jambon cuit, 600 grammes farce à galantine, sel, épices composées.

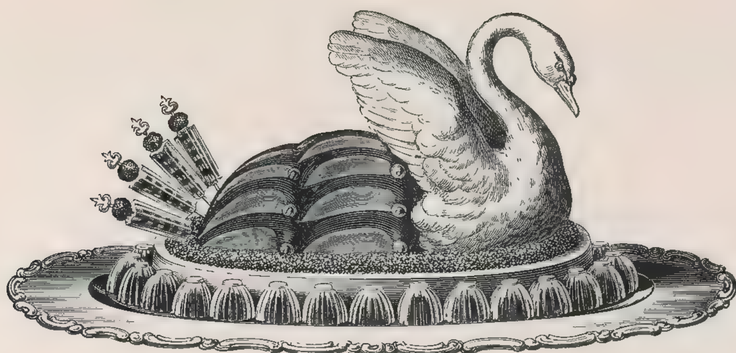
Désossez les perdreaux, en procédant d'après la méthode appliquée aux volailles; assaisonnez-les, posez-les sur un plat. — Déposez dans une terrine les truffes, le lard, la langue, le jambon et les foies coupés en gros dés; assaisonnez, arrosez-les avec une cuillerée de madère.

Préparez la farce avec 150 grammes de chairs maigres de porc, 150 grammes chairs de perdreaux, 300 grammes lard frais; assaisonnez, pilez et passez-la au tamis. Déposez-la dans une terrine, finissez-la, en lui incorporant quelques cuillerées de farce à gratin de foie-gras, quelques truffes hachées; mêlez-lui alors toutes les garnitures coupées. — Garnissez aussitôt les perdreaux ; reformez-les, en rapprochant la peau; cousez-les, enveloppez-les entièrement avec des bardes de lard ; puis introduisez chaque galantine dans un moule ou dans une casserole à bain-marie de leur même calibre; arrosez-les avec un peu de beurre, couvrez avec du lard; fermez les casseroles avec de la pâte à dresser ; placez-les sur un plafond avec un peu d'eau; poussez-les à four modéré, cuisez-les 1 heure et demie.

En les sortant du four, enlevez la pâte; laissez refroidir les galantines, dans les casseroles, avec un poids sur chacune d'elles. Quand elles sont froides, démoulez-les pour les déballer; coupez-les en tranches, remettez-les en forme, dressez-les sur un fond-d'appui, en les appuyant contre un support en bois masqué

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-UNIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

216. Chaufroix de faisans à la moderne, page 62. 217. Pâté-froid de poularde à la moderne, page 26.
218. Pain de foie-gras à la Renaissance, page 45.



216.



217.



218.

de papier blanc. Sur le sommet de ce support, piquez 4 hâtelets transparents. Remplissez les interstices avec une couche de gelée hachée; sur cette couche, dressez une garniture de petites truffes glacées. Entourez le fond-d'appui avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1623. — Galantines de perdreau, à la Royale (dessin 199).

Préparez 8 galantines de perdreau; enveloppez-les chacune dans un linge séparé; cuisez-les dans un *fonds* de gibier, non dégraissé.

Égouttez-les; déballez-les et emballez-les de nouveau dans le même linge rafraîchi. Faites-les refroidir sans les mettre sous presse.

Déballez-les ensuite, parez-les de jolie forme; coupez-les droit en dessous; puis découpez-les en entaille, et remettez-les en forme. Masquez-les avec une sauce chaufroix, au gibier, de belle nuance.

Quand la sauce est froide, décorez chaque galantine avec deux rangs de carrés de truffes, disposés dans l'ordre que représente le dessin, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise, pour les coller.

Fixez, sur le centre d'un fond-d'appui ovale, un support en pain ou en carton, forme de pyramide basse, coupée droit sur le haut; masquez-la avec de la gelée finement hachée et molle. Posez le fond-d'appui sur le socle; puis dressez les galantines, l'une à côté de l'autre, presque debout, en les appuyant contre le support. Sur le haut de celui-ci, fixez un sujet coulé ou modelé : celui du dessin représente l'Agriculture avec ses attributs, mais il peut être remplacé par tout autre.

Entourez la base du sujet avec une chaîne de petites caisses de truffes, collées contre son épaisseur.

De chaque côté de cette base, piquez en éventail 2 hâtelets transparents. Garnissez le vide, entre les galantines, avec de la gelée hachée, poussée à la poche. — On peut aussi les entourer avec un épais cordon de gelée, afin de mieux les soutenir en place.

En tout cas, posez une jolie truffe, dans le vide qu'elles forment à leur base, en raison de l'écartement forcé.

Entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons de gelée coupés de forme carrée.

1624. — Galantine de faisan à la volière (dessin 200).

Proportions : Un gros faisan, un demi-foie-gras, 500 grammes truffes crues, épluchées, 200 grammes lard blanchi, 800 grammes, farce à galantine, sel, épices composées.

Désossez le faisan; étalez-le sur un linge, le côté ouvert en dessus; assaisonnez.

Coupez les plus petites truffes, le foie et le lard en gros dés, déposez-les dans une terrine pour les assaisonner.

Préparez la farce avec 200 grammes de chairs de gibier, 300 grammes de filets-mignons de porc et 600 grammes de lard; quand elle est pilée et passée au tamis, mêlez-lui les garnitures de la terrine. Garnissez le faisan, aussi bien que possible, pour former la galantine; cousez-la, roulez-la dans une serviette; ficelez-la fortement aux deux bouts et sur le centre. Cuisez-la alors dans un bouillon de gibier, si c'est possible. En la sortant, déballez-la et emballez-la de nouveau dans le même linge rafraîchi. Laissez-la refroidir, sans la mettre sous presse.

Déballez-la ensuite; parez-la, découpez-la en entaille, et remettez-la en forme. Glacez-la, puis ornez-la, sur un bout, avec le cou du faisan, et sur l'autre avec sa queue; disposez les ailes sur les côtés. Pour soutenir le cou et la queue du faisan, mais surtout le cou, dans les conditions où il se trouve représenté, il faut absolument en garnir l'intérieur, avec un gros légume, traversé par un fil de fer, et rembourré en outre avec des feuilles de persil[1], de façon à lui faire prendre son volume et sa forme ordinaire.

Prenez une caisse ovale, en bois mince ou en carton, fermée des deux côtés, ayant la hauteur de 14 à 15 centimètres. Masquez-la avec de la pâte cuite, à l'anglaise, de façon à imiter une croûte de pâté-

1. Il faut surtout éviter d'employer un cou de faisan empaillé.

froid. Pincez-la tout autour, et ornez-la d'une bordure inclinée, pleine, préparée avec la même pâte; sur celle-ci piquez une rangée de petites boules en pâte, à l'aide de petites chevilles invisibles. Masquez également le dessus de la caisse.

Dorez entièrement la pâte plusieurs fois avec des jaunes d'œuf délayés; faites-la sécher à la température de la cuisine, sans la cuire; puis brunissez-en les aspérités, afin de lui donner l'apparence de la pâte cuite au four.

Fixez cette croûte sur le centre d'un fond-d'appui ovale, masqué de papier. Posez alors la galantine de faisan sur le haut de la croûte; entourez-le avec de la gelée hachée; entourez aussi la base de la croûte avec une épaisse couche de gelée, et sur celle-ci rangez à distance, l'un à côté de l'autre, de petits canetons imités avec des cuisses de poulet, en galantine, nappées en chaufroix, par moitié avec de la sauce blonde et brune. Glissez alors le fond-d'appui sur le socle, et entourez-en la base avec de gros croûtons carrés de gelée, surmontés chacun avec un petit bouquet de gelée hachée.

1625. — Galantine de cochon de lait.

Prenez un petit cochon de lait propre [1]; flambez-le, coupez le cou à la hauteur des épaules; détachez celles-ci, ainsi que les 2 cuisses; désossez-en complétement la longe, salez-la; déposez-la dans une terrine, arrosez-la avec une marinade froide; faites-la macérer quelques heures, dans celle-ci.

Avec les chairs des cuisses et des épaules du cochon de lait, de la viande maigre de porc et du lard frais, préparez une farce à galantine; assaisonnez de haut goût; pilez-la, passez-la au tamis. Mêlez-lui alors 500 grammes de truffes crues, épluchées, coupées en dés; un égal volume de langue à l'écarlate cuite, coupée comme les truffes. Avec cette farce garnissez la longe du cochon de lait; roulez-la, bridez-la, enveloppez-la avec des bardes de lard, puis avec une serviette; ficelez celle-ci aux deux bouts et sur le centre.

Cuisez alors la galantine, à feu modéré, dans du bouillon blanc non dégraissé; ajoutez des légumes, de grosses épices et des aromates : elle doit cuire 2 heures. Égouttez-la ensuite, déballez-la pour la réemballer aussitôt, la faire refroidir de forme ronde, c'est-à-dire sans la mettre sous presse.

Découpez-la ensuite en entaille. Remettez-la en forme, glacez-la; dressez-la sur plat, entourez-la avec de la gelée hachée et des croûtons.

1626. — Galantines d'anguille au beurre Montpellier.

Dépouillez 2 grosses anguilles; supprimez-en la tête et les parties minces de la queue; ouvrez-les du côté du ventre, sur toute la longueur, pour les désosser; battez légèrement les chairs, assaisonnez avec sel et épices; garnissez-les avec une farce à galantine, mêlée avec un salpicon de truffes crues; rapprochez les chairs et roulez les galantines séparément, dans deux serviettes, en les serrant; ficelez les bouts, entourez-les avec quelques anneaux de ficelle, et faites-les cuire dans un bon *fonds de mirepoix* au vin, bien assaisonné, non dégraissé : il faut 2 heures au moins.

Quand elles sont à point, égouttez-les pour les déballer. Roulez-les de nouveau dans la serviette rafraîchie; laissez-les refroidir rondes et droites. — Dès qu'elles sont entièrement froides, déballez-les, pour les débrider, les parer, les couper transversalement, chacune en 4 tronçons de 10 centimètres de long; coupez chacun de ces tronçons en 5 tranches, mais sans les séparer ni déformer le tronçon.

Glacez au pinceau les 4 tronçons plus épais; masquez les 4 plus minces avec une couche de beurre montpellier, afin de leur donner la même épaisseur qu'aux autres, dressez ces tronçons debout, sur un fond en beurre montpellier, ayant sur son centre une pyramide, également masquée avec du même beurre. Fixez sur le centre de cette pyramide une jolie coupe en stéarine, de forme ovale, masquée au fond avec une couche de gelée hachée, garnie avec un petit buisson de queues d'écrevisses épluchées, ou de crevettes. Poussez au-dessus de chaque tronçon un cordon de gelée hachée; posez sur celle-ci une

1. Dans les pays du Nord, où l'on mange beaucoup de cochons de lait, on les vend sur les marchés, tout à fait propres.

belle truffe ronde et noire. Entourez la base avec de beaux croûtons de gelée; envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise à la tartare.

1627. — Hure de sanglier farcie, à la française (dessin 202).

Faites couper une hure de sanglier, en laissant adhérer une partie du cou. Quand les poils sont brûlés, faites-la dégorger 2 heures. Égouttez-la, déposez-la dans une terrine; salez-la et faites-la macérer 2 heures.

Égouttez-la, épongez-la. Étalez-la sur la table, retirez-en la plus grande partie des chairs, et coupez-les en filets ou en gros dés; mettez-les dans une terrine; ajoutez 700 à 800 grammes de truffes crues, coupées en filets, puis 2 ou 3 filets-mignons de porc frais, crus; la langue du sanglier et les deux tiers d'une langue de bœuf à l'écarlate, l'une et l'autre cuites, coupées aussi en filets. Ajoutez encore 600 grammes de lard blanchi, coupé en filets, et deux poignées de pistaches mondées.

Assaisonnez ces viandes de haut goût; arrosez-les avec quelques cuillerées de cognac, et laissez-les mariner quelques heures.

Préparez 3 kilogrammes de farce à galantine, composée avec deux tiers de porc, un tiers de veau et une égale quantité de lard frais. — Quand la farce est passée, mêlez-lui quelques cuillerées de farce à gratin de foie, et ensuite les garnitures de la terrine.

Avec cet appareil, emplissez la hure, cousez-la, en rapprochant les bords, et la remettant aussi bien que possible dans sa forme première. Masquez l'ouverture du cou avec une large plaque de couenne fraîche; cousez-la avec la peau du cou; cousez aussi le museau et l'ouverture des yeux.

Coupez les oreilles à leur base; remplissez-les avec un morceau de lard, et enveloppez-les séparément dans un petit linge.

Emballez la hure dans un linge, en soutenant la farce du cou, à l'aide d'un rond en bois. Soutenez-la sur les côtés et en dessous, à l'aide de deux petites planches.

Mettez la hure et les oreilles dans une braisière; mouillez avec du second bouillon et 2 ou 3 bouteilles de vin blanc; ajoutez des aromates et racines, sel, gros poivre, girofles.

Faites bouillir le liquide, en l'écumant, et retirez-le sur le côté du feu. Cuisez 7 à 8 heures, tout doucement. — Sondez la hure de temps en temps. Aussitôt qu'elle est à point, retirez-la du feu, et laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson. — Déballez-la ensuite, pour la réemballer aussi bien que possible.

Quand elle est tout à fait froide, déballez-la et parez-la. Coupez à vif l'extrémité du cou; posez-la d'aplomb, et découpez-la en entaille, tout le long du museau, jusqu'à moitié de sa hauteur; remettez en place les parties coupées.

Creusez légèrement l'endroit où étaient les yeux de la hure, pour les refaire, soit en les imitant avec de la colle claire, soit en les remplaçant par des yeux en émail.

Déballez les oreilles; fixez-les sur les côtés, à l'endroit où elles étaient. Entr'ouvrez le museau, et reformez-en les extrémités avec de l'appareil de pain de foie ou pain de gibier beurré (art. 1613); puis ornez-le de 2 défenses naturelles ou imitées en beurre blanc.

Glacez entièrement la hure avec de la glace brune, mêlée avec du caramel. — Posez-la alors sur un double fond-d'appui ovale, historié; calez-la avec soin, pour la maintenir d'aplomb; puis ornez-la de chaque côté d'une branche de chêne, imitée en beurre. Sur la coupure du cou, piquez en éventail 5 hâtelets transparents, garnis de truffes. Entourez-la à sa base avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche. Entourez le premier gradin avec de petites caisses de truffes.

Quand le socle est sur table, posez le fond-d'appui et la hure sur un fond ovale, disposé sur le socle pour les recevoir. Entourez aussi la base de ce fond avec des caisses de truffes.

Quand cette pièce est destinée à figurer sur la table d'un buffet de bal, au lieu de servir la hure, à laquelle il est très-difficile de donner une forme correcte, on peut servir sur le socle une imitation de hure, bien modelée; puis garnir les deux gradins avec des tranches coupées sur une hure farcie, ou cuite en roulade, c'est-à-dire cuite sans os, roulée et refroidie dans un linge comme les autres galantines.

1628. — Hure de sanglier à la tartare.

Après avoir farci et cuit une hure de sanglier, en procédant comme il est dit à l'article 1627, déballez-la, parez-la, mettez-la en forme; rajustez les oreilles et ornez-en la mâchoire avec 2 défenses imitées ou naturelles; formez aussi les yeux. Glacez-la avec de la glace brune mêlée avec du caramel; décorez-la.

Posez-la alors sur un fond en bois, de forme ovale, formant gradin, fixé sur un plat long, masqué de papier blanc, et bordé sur les angles.

Entourez la hure, à sa base, avec un épais cordon de gelée hachée, et garnissez les gradins soit avec de gros croûtons de gelée, soit avec de petites caisses de truffes ou caisses de mauviette.

Envoyez en même temps 2 saucières de sauce tartare.

1629. — Hure de sanglier à la Cumberland.

Faites couper la hure aussi longue que possible du côté du cou; quand elle est flambée, rafraîchie, écourtez le bout de l'os du museau; fendez légèrement le crâne, et coupez les oreilles. — Emballez-la dans un linge, cuisez-la dans une mirepoix préparée par égales parties avec du vinaigre et de l'eau; ajoutez quelques grosses épices, une poignée de grains de coriandre, un fort bouquet d'aromates et de persil. Emballez les oreilles, plongez-les dans le liquide; faites partir celui-ci en écumant. Au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, afin de cuire la hure tout doucement : il faut 8 heures au moins.

Sondez-la de temps en temps. Aussitôt cuite, éloignez-la du feu pour la laisser refroidir à moitié dans sa cuisson. Égouttez-la ensuite pour la déballer, la réemballer soigneusement, puis la laisser refroidir sur un plafond.

Déballez-la enfin; réparez les dégâts occasionnés par la cuisson, soit avec du beurre bruni, soit avec du pain de foie beurré. Glacez-la entièrement; entr'ouvrez le museau, fixez dans la gueule 2 défenses imitées en graisse.

Posez la hure sur un fond-d'appui masqué avec de la graisse blanche, décoré, collé sur un plat long; entourez-la avec de la gelée hachée; entourez le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée. Piquez quelques hâtelets garnis sur la partie du cou, envoyez séparément 2 saucières de sauce Cumberland.

Cette pièce est dressée pour figurer sur table ; quand on veut la servir, on émince en tranches fines les parties du cou.

1630. — Bastion de volaille, pour grosse pièce.

Préparez 4 galantines de poulet, en procédant d'après la méthode prescrite article 1621 ; quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer, les faire refroidir en les laissant rondes, c'est-à-dire sans les mettre sous presse. — Aussitôt qu'elles sont refroidies, parez-les droites aux deux bouts; coupez-les en tranches régulières; reformez-les, en les posant debout pour les glacer entièrement au pinceau.

Préparez un fond en bois, de forme ovale, ayant 7 à 8 centimètres d'épaisseur; sur ce fond fixez un support de forme carrée, à angles coupés, légèrement creusés, mais un peu moins haut que les galantines; masquez-le entièrement avec du beurre ou de la graisse; appliquez contre les 4 faces de ce support, des morceaux de langues à l'écarlate, coupés en forme de carrés longs, de façon à imiter des pierres de taille ; à mesure qu'on les applique, il faut avoir soin de les tremper dans de la gelée mi-prise ; nappez-les ensuite au pinceau avec de la gelée.

Fixez le fond en bois sur un plat, dressez les galantines debout, en les appuyant contre les cavités des angles du support central ; soutenez-les en dessous avec des bandes en beurre montpellier, ayant 2 centimètres d'épaisseur, mais un peu plus larges que les galantines; couvrez également celles-ci, sur le haut, avec une abaisse ronde, en beurre; bordez-les avec une bande aussi en beurre, mais dentelée, afin d'imiter les créneaux d'une tour fortifiée; crénelez également les hauteurs des 4 faces du support ; imitez une porte basse au centre de chaque galantine; bordez ces portes avec du beurre ou de la tétine cuite, coupée; sur le centre du support, fixez une petite tour de forme ronde, également crénelée.

Maintenant bordez la base du bastion avec de la gelée hachée, poussée au cornet; croûtonnez le

fond du plat avec de beaux croûtons de gelée. — D'après cette même méthode, on peut composer des bastions avec des galantines de gibier et d'anguilles.

1631. — Bastion en pain de gibier, à la Mazagran, pour grosse pièce (dessin 189).

Préparez un appareil de pain de gibier par moitié, avec une purée de perdreau et du foie cuit : foie-gras, foies de volaille ou même foie de veau; beurrez cet appareil, et finissez-le avec de la glace de viande dissoute, et de la sauce chaufroix, en procédant comme il est dit à l'article 1613.

Avec cet appareil, emplissez 6 tubes en fer-blanc de 7 à 8 centimètres de diamètre sur 12 à 14 de hauteur. Faites-les refroidir sur glace.

Préparez une charpente en bois mince, se composant d'une tour de forme ronde, disposée au centre d'un hexagone à pans coupés, tout à fait vide, devant figurer dans son ensemble les murs de la forteresse représentée, dont le centre est occupé par une tour.

Fixez cette charpente sur une large base de forme ovale. Masquez-en toutes les surfaces extérieures avec une couche de pain de gibier, ramolli à point; lissez l'appareil; puis creusez sur chaque pan de mur une embrasure en demi-lune, laissant voir la bouche d'un canon. Creusez d'autres embrasures de forme carrée sur les parois de la tour centrale. Carrelez alors les murs et la tour, en forme de pierre de taille, avec des filets de truffe ou de langue écarlate.

Trempez les tubes en fer-blanc dans l'eau chaude pour démouler les pains de foie devant former les tours angulaires du bastion; glacez-les au pinceau, et appliquez-en une sur chaque angle, afin de compléter le bastion. — Carrelez les tours à l'égal des murs, et ornez-les, en-dessus, d'une bordure en créneaux, imitée soit avec de la tétine cuite, soit avec du beurre blanc. — Bordez aussi en créneaux le haut des murs et le haut de la grande tour; sur le centre de celle-ci, placez un trophée de guerre, imité en graisse. — Posez alors le bastion sur le socle; puis entourez sa base avec un épais cordon de gelée hachée, et la base du socle avec une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

Ce bastion peut parfaitement être exécuté, dans son entier, en bois mince ou en fort carton, et simplement masqué avec du beurre vert, puis carrelé au cornet avec du beurre blanc. Les créneaux peuvent être imités en graisse.

En ce cas, le pain de gibier doit être coupé en tranches, et celles-ci être glacées en chaufroix, puis dressées en couronne autour de la base du bastion, de même qu'autour de la base du socle.

C'est aux artistes à juger laquelle de ces deux méthodes leur paraît préférable. Cela dépend naturellement des conditions dans lesquelles cette pièce doit être servie.

1632. — Bastion d'anguille à la moderne, pour grosse pièce (dessin 224).

Préparez 2 galantines d'anguille, en procédant comme il est dit article 1626; enveloppez-les dans 2 linges ; cuisez-les. Laissez-les refroidir; puis coupez-les de 20 centimètres de long ; glacez-les, tenez-les au froid.

Préparez une charpente de socle, en bois mince, de forme carrée, dont les angles sont flanqués de 4 tours carrées ; fixez-la sur une base en bois, ronde et étagée, à 2 gradins. Masquez cette charpente avec de la graisse bien blanche ; carrelez-en les parois, en forme de pierre de taille ; creusez 4 meurtrières sur chaque tour et une embrasure sur chaque face intérieure ; bordez-les l'une et l'autre en créneaux. Bordez également en créneaux les deux gradins de la base. Fixez sur le centre de la charpente un mince support en bois, de même hauteur que les galantines.

Posez le socle sur un grand plat rond. (A défaut de plat assez large, on peut fixer la pièce sur une base portée sur 4 pieds.)

Découpez en tranches transversales les 4 galantines ; remettez-les en forme, et masquez-les avec une couche de beurre montpellier ; posez-les alors debout, sur le haut du socle, en les appuyant contre le support central ; lissez-les bien ; entourez-les, au tiers de leur hauteur, avec des cordons de beurre blanc, appliqués en relief. Sur chaque galantine, imitez 4 meurtrières avec de la langue à l'écarlate ou des truffes, de façon à donner à l'ensemble l'aspect d'un petit bastion. Couvrez-le avec une bordure en beurre,

modelée sur une petite abaisse mobile. Piquez sur le centre une oriflamme fixée au bout d'une petite baguette en bois ou simplement un fil de fer, masqué de beurre.

Garnissez d'un bouquet de truffes entières, rondes, d'égale grosseur, sur l'espace entre les tours des angles : ces truffes jouent ici le rôle de boulets imités.

Entourez la base avec de gros croûtons carrés de belle gelée, alternés avec de petits bouquets de gelée hachée. Servez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

Cette pièce peut être entièrement imitée, c'est à dire postiche; en ce cas, les galantines sont coupées en tranches et dressées en couronne sur l'un des gradins de la base.

1633. — Grand bastion moderne, pour grosse pièce (dessin 188).

Cette pièce n'est pas mangeable, et elle n'est pas garnie; elle est exécutée sur une charpente en bois mince, formant gradin; elle est masquée avec de la pâte anglaise, cuite, glacée au pinceau. Les deux gradins sont bordés en créneaux, avec de la graisse; le gradin du haut est surmonté d'un petit sujet modelé : deux enfants en lutte.

La base de la pièce et le gradin central peuvent être garnis, soit avec des tranches de galantine d'anguille, soit avec des chaufroix ou petites caisses. La base du socle peut être garnie de gros croûtons de gelée, et les deux gradins qu'elle forme sont aussi destinés à recevoir une garniture quelconque.

Telle qu'elle est représentée par le dessin, cette pièce mérite toute l'attention des praticiens, non-seulement parce que le genre peut être varié, mais aussi parce que ces pièces sont d'une exécution relativement très-facile, qu'elles n'entraînent pas à des dépenses considérables pour les garnir, qu'elles ne sont ni minutieuses ni fragiles, et qu'enfin elles peuvent aussi bien être servies sur la table d'un grand buffet de bal que sur celle d'un dîner, comme pièce de milieu.

1634. — Aspic de filets de sole, pour grosse pièce.

Choisissez 8 belles soles propres; supprimez-en la tête et les parties minces de la queue pour les faire cuire avec du beurre, un peu de vin blanc; égouttez-les, laissez refroidir. Retirez-en les filets; parez ceux-ci de même forme, en les laissant entiers; rangez-les ensuite sur un plafond, l'un à côté de l'autre; décorez-en la moitié avec des détails de truffes, disposés en palmettes; décorez l'autre moitié avec des filets d'anchois, des œufs de homard et des feuilles de cerfeuil disposées en guirlande; nappez ce décor avec de la gelée mi-prise, tenez les filets dans le timbre.

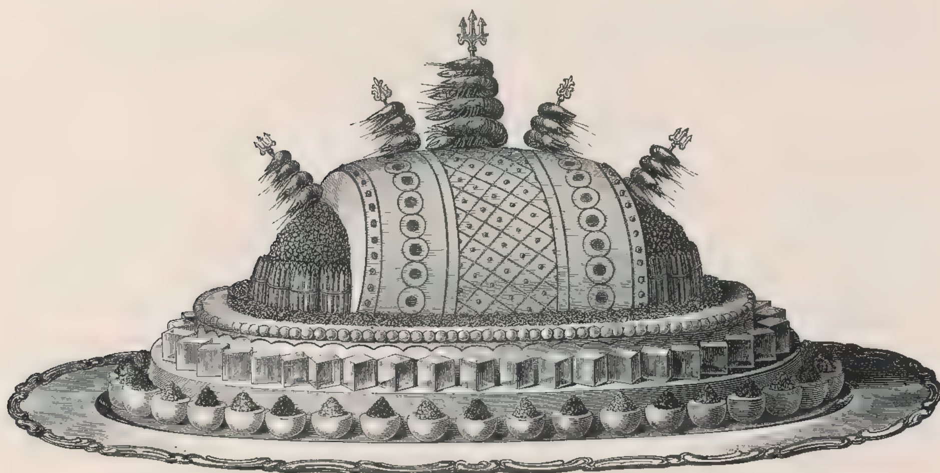
Incrustez sur glace un grand moule à cylindre de forme ovale, à gros cannelons; coulez au fond une petite couche de gelée; quand elle est raffermie, rangez une queue d'écrevisse dans chaque cannelon; masquez-les avec une autre couche de gelée; aussitôt que la gelée est prise, dressez un filet décoré dans chaque cannelon, en le posant debout et en observant que le décor des filets soit tourné contre les parois du moule; il faut de plus que les deux genres de décor soient alternés. Coulez alors de la gelée froide entre les filets et le moule, pour combler les vides. — Quand les filets sont solidement fixés, chemisez-les avec une mince couche de gelée; puis remplissez peu à peu le vide du moule par couches alternées avec de la gelée, des queues d'écrevisse, des tranches de homard, des cornichons en tranches ou en boules. Laissez raffermir la gelée sur glace.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-DEUXIEME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.

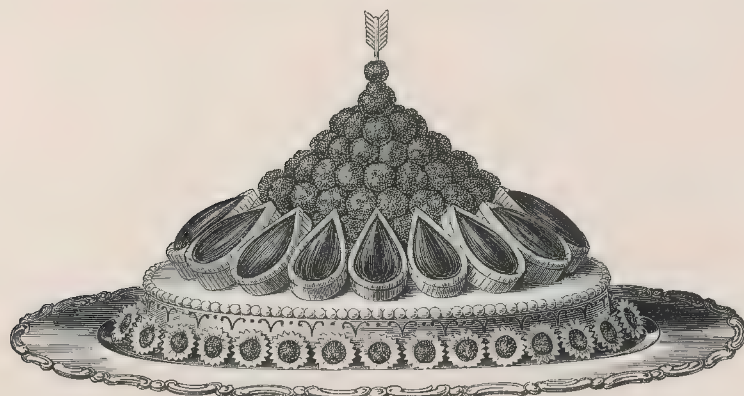
219. Estomac de dinde et langue écarlate, page 21. 220. Tronçon de saumon à la parisienne, page 65.
221. Buisson de truffes et caisses de bécassines, page 70.



219.



220.



221.

Au moment de servir, trempez vivement ce moule dans de l'eau chaude; essuyez-le, renversez-le directement sur plat ou sur un fond en bois, masqué de papier. Dressez dans le cylindre un bouquet de queues d'écrevisse bien rouges; croûtonnez le fond du plat, et envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1635. — Aspic de homard à l'ancienne, pour grosse pièce.

Cuisez 2 homards; laissez-les bien refroidir. — Incrustez sur glace un moule de forme ovale, cannelé, au fond duquel est représenté un gros homard en relief; chemisez très-légèrement le moule avec une mince couche de gelée; imitez les yeux du homard avec 2 ronds de truffe; remplissez le creux, représentant le corps du homard avec des œufs de homard pilés et délayés avec de la gelée.

Quand cet appareil est raffermi, masquez-le avec une couche de gelée; sur celle-ci, dressez une couronne de tranches de homard; au centre de cette couronne, dressez un bouquet de salade, composé avec les parures de homard et des légumes cuits, coupés en dés, liés avec de la mayonnaise à la gelée; remplissez peu à peu les vides avec de la gelée liquide, mais froide. Aussitôt que celle-ci est prise, dressez sur elle une autre couronne, et sur celle-ci une couche de salade; masquez-les également avec de la gelée. Tenez le moule sur glace jusqu'à ce que l'aspic soit assez ferme pour être démoulé.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude; essuyez-le, renversez-le sur une épaisse couche de gelée prise sur un plat long; entourez l'aspic avec des demi-œufs garnis avec des légumes variés. Envoyez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

1636. — Aspic de foie-gras, pour grosse pièce.

Incrustez sur glace un moule à cylindre de forme ovale; coulez au fond une couche de gelée ayant 1 centimètre d'épaisseur; aussitôt qu'elle est prise, dressez sur elle une couronne de belles tranches de truffes rondes, en les appuyant contre les parois du moule; couvrez-les ensuite, peu à peu, avec une autre couche de gelée de 2 à 3 centimètres d'épaisseur; laissez-la aussi raffermir.

Coupez en carrés longs, d'égale forme, une terrine de foie-gras; dressez-les en couronne, sur la couche de gelée, raffermie dans le moule; couvrez-les également avec une autre couche de gelée; laissez-la prendre et dressez sur elle une couche d'épaisses lames de truffes; couvrez-les encore avec de la gelée, et finissez d'emplir le moule, en alternant le foie et les truffes jusqu'à ce qu'il soit plein; laissez-le sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le, renversez-le aussitôt sur un fond-d'appui collé sur un plat long : ce fond doit avoir sur la partie centrale une cavité suffisante pour pouvoir y introduire un support en bois masqué de beurre, un peu plus étroit que le diamètre du cylindre du moule.

Quand l'aspic est renversé, fixez sur le support une jolie coupe coulée, de forme ovale; garnissez-la avec un buisson de petites truffes rondes. Entourez la base du moule, d'abord avec un cordon de gelée hachée, puis avec une chaîne de filets en langue à l'écarlate, coupés en demi-cœurs, nappés à la gelée.

1637. — Aspic de volaille, pour grosse pièce.

Levez, sans faire de poitrine, les filets de 4 poulets, préalablement cuits dans un *fonds à poêler*, puis refroidis. Parez-les, divisez-les chacun en deux parties et masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez refroidir la sauce.

D'autre part, préparez une garniture, composée de crêtes et rognons de coq, de truffes coupées en lames rondes et épaisses.

Incrustez, dans de la glace pilée, un grand moule de forme ovale, uni, sans cylindre; coulez dans le fond de ce moule une couche de gelée de l'épaisseur de 1 centimètre et demi; aussitôt que cette gelée est raffermie, posez sur la partie centrale du moule un autre moule, étamé en dehors, de même forme que le premier, mais ayant 2 centimètres en moins de diamètre; emplissez-le avec de la glace pilée, puis coulez peu à peu, entre les deux moules, de la gelée froide, de façon à remplir le vide jusqu'à hauteur des bords.

Quand cette chemise de gelée est raffermie, retirez la glace du petit moule, et remplacez-la par de l'eau

tiède, afin de pouvoir l'enlever sans endommager la gelée; emplissez alors le vide laissé par le moule avec les filets de volaille, les truffes, les crêtes et les rognons, en les distribuant de façon à mélanger les nuances, mais en ayant soin de couler à mesure de la gelée froide sur ces garnitures, afin de combler les cavités et soutenir en même temps l'appareil. En dernier lieu, couvrez celui-ci avec une épaisse couche de gelée; tenez 2 heures le moule sur glace.

Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un fond-d'appui fixé sur plat; ornez-en le haut avec une rosace de gelée découpée; entourez sa base avec de la gelée hachée, puis entourez le fond-d'appui avec une couronne de petites caisses garnies avec des truffes glacées.

1638. — Aspic de filets de dinde à l'écarlate, pour grosse pièce.

Sur l'estomac cru d'une dinde ordinaire, coupez 24 escalopes rondes; parez-les, faites-les pocher dans du beurre épuré; laissez-les refroidir sous presse, pour les parer de nouveau.

Coupez à l'emporte-pièce une égale quantité de ronds en langue écarlate bien rouge, de même dimension que les escalopes.

Incrustez sur glace un grand moule ovale, à cylindre, lisse ou cannelé; s'il est lisse, décorez-en le fond avec des détails de cornichons, de truffes, de tétine cuite ou blanc d'œuf poché; s'il est cannelé, posez au fond de chaque cannelure une petite boule de truffe, alternée avec une boule de cornichon, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise. Versez ensuite au fond du moule une couche de gelée, ayant l'épaisseur d'un centimètre; laissez-la raffermir, puis dressez sur elle, à plat, une couronne formée de 8 escalopes et 8 ronds de langue, alternés, posés à plat et légèrement à cheval.

Couvrez peu à peu cette couronne avec une épaisse couche de gelée froide, et, aussitôt qu'elle est prise, dressez une autre couronne semblable à la première, mais dressée en sens inverse. Couvrez encore avec de la gelée, et dressez le restant des escalopes et ronds de langue.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude et démoulez l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le à sa base, avec une chaîne de belles têtes de champignon, nappées avec une sauce chaufroix blonde. — Avec cette grosse pièce, on peut toujours servir 2 saucières de mayonnaise.

1639. — Chaufroix de faisans à la moderne, pour grosse pièce (dessin 216).

Bardez 4 jeunes faisans; faites-les rôtir à la broche, en les tenant *vert-cuits*. Quand ils sont débrochés, détachez-en les cuisses, et, pendant qu'elles sont chaudes, dégagez l'os du gras-de-cuisse avec la pointe d'un couteau; coupez la patte à la jointure du pilon, et faites refroidir les cuisses sous presse légère.

Parez-les ensuite en leur donnant la forme d'un filet, ce qui est facile; retirez-en la peau. Détachez ensuite les filets des faisans sans faire de haut-de-poitrine; parez-les, retirez-en la peau, et divisez-les chacun en deux parties, sur la longueur.

Masquez les cuisses et les filets avec une sauce chaufroix brune; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; laissez refroidir la sauce. Parez-les ensuite du surplus de cette sauce, sans les toucher avec les mains.

Fixez sur un grand plat long un fond-d'appui ovale; sur l'un des bouts duquel est modelé un avant-corps de cygne, avec les ailes déployées. Sur l'espace libre, dressez d'abord les cuisses de faisan, et sur celles-ci les filets, en les groupant correctement; sur le bout opposé, piquez en éventail 4 hâtelets transparents, en imitation de la queue du cygne. Entourez les filets et l'avant-corps du cygne avec un épais cordon de gelée hachée, ramollie et poussée à la poche.

Entourez le fond-d'appui avec de petits aspics de foie-gras, moulés dans de petits moules à dôme, cannelés.

1640. — Chaufroix de perdreaux, pour grosse pièce.

Faites poêler 4 ou 5 perdreaux; laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les, débridez-les, découpez-les par membres; parez correctement les filets et hauts-de-poitrine; supprimez-en la peau. Aux

cuisses supprimez l'os de la deuxième jointure, coupez le pilon à moitié, et parez-le de façon à donner aux cuisses l'apparence d'un filet.

Trempez tour à tour les membres de perdreau dans une sauce chaufroix liée à point, afin de les masquer avec une couche lisse; rangez-les à mesure sur un plafond; laissez refroidir la sauce, et nappez-les avec de la gelée mi-prise.

Fixez un fond-d'appui sur un plat long; masquez-le, en dessus, avec du papier blanc, et dressez sur lui les membres de perdreau, en buisson correct; entourez-les avec de la gelée, et entourez le fond-d'appui avec de petites caisses de truffes.

1641. — Chaufroix de filets de lièvre, pour grosse pièce (dessin 197).

Levez les filets de 4 à 5 lièvres; divisez-les chacun en deux parties sur la longueur; battez-les légèrement, parez-les de forme égale; assaisonnez; faites-les pocher dans un sautoir ou un plafond, avec du beurre épuré; laissez-les refroidir sous presse légère. Parez-les de nouveau pour les ciseler, à distance égale, sur le travers; masquez-les alors avec une sauce chaufroix brune; quand la sauce est froide, glissez une lame de truffe dans chaque entaille, en la laissant sortir à moitié; nappez les filets à la gelée.

Placez sur le centre d'un fond-d'appui ovale un support en pain, coupé en forme de pyramide ronde et allongée; masquez ce support avec du papier blanc, beurré; puis dressez les filets de lièvre debout, la pointe en haut, en les appuyant contre le support. Posez alors la pièce sur le socle; fixez sur le haut un sujet; entourez la base de celui-ci avec une chaîne de petites caisses de truffes, et piquez, sur les côtés, 2 hâtelets transparents. Entourez aussi la base des filets avec une chaîne de petites caisses, et piquez sur les côtés 2 autres hâtelets garnis de truffes.

Entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons carrés de gelée, alternés avec des bouquets de gelée hachée.

1642. — Chaufroix de poulet, pour grosse pièce (dessin 223).

Bardez et faites poêler 7 à 8 moyens poulets tendres. Aussitôt qu'ils sont cuits, détachez-en les cuisses et retirez à chacune l'os du gras-de-cuisse, en ne laissant que celui du pilon; coupez le bout de celui-ci, et laissez refroidir les cuisses sous presse légère : quand elles sont froides, elles ont à peu près la forme d'un filet, et sont d'ailleurs plus commodes à manger, puisqu'elles n'ont plus qu'un bout d'os.

Quand les estomacs sont froids, détachez-en les filets d'abord, puis les hauts-de-poitrine. Dégagez le moignon des filets; retirez-en la peau, et parez-les d'égale forme. Parez également les hauts-de-poitrine, et trempez-les tour à tour dans une sauce chaufroix blonde, pour les masquer, ainsi que les cuisses, en les rangeant à mesure sur une plaque, à distance.

Quand la sauce est froide, parez-en les membres de poulet, en les touchant le moins possible.

Fixez sur un grand plat long un double fond-d'appui, formant gradin, portant sur le haut un support en pyramide, et masqué de papier; le gradin doit être un peu élevé, masqué avec du beurre nuancé, et décoré avec des détails blancs.

Masquez le support avec une couche de gelée hachée; puis dressez d'abord les cuisses de poulet, légèrement à cheval, en les appuyant contre la base du support; soutenez-les en dessous avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

Sur les cuisses, dressez les filets presque debout; puis dressez les hauts-de-poitrine, en rosace, la pointe en haut. — Sur le sommet du support, piquez un hâtelet garni d'une grosse truffe et d'une grosse crête. Sur les flancs du gradin, piquez 2 autres hâtelets garnis de truffes; puis entourez-en la base avec une chaîne de petites caisses de truffes; croûtonnez enfin la base du fond-d'appui. — Nappez très-légèrement les poulets avec de la gelée mi-prise.

Cette grosse pièce est par le fait très-simple, mais de belle apparence, pouvant figurer avec avantage sur la table d'un buffet de bal.

1643. — Truite au bleu, pour grosse pièce.

Videz une grosse truite, sans l'ouvrir, sans l'écailler; emplissez-en le ventre avec une farce ordinaire;

faites-la cuire au court-bouillon, en procédant d'après la méthode décrite au chapitre des *Relevés chauds*, mais en la posant sur la grille de la poissonnière, appuyée sur son ventre; conservez-la bien entière. Laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson.

Égouttez-la ensuite, glissez-la sur un fond-d'appui masqué avec du papier blanc, disposé sur un plat long; calez-la à sa base, pour la soutenir d'aplomb; nappez-la au pinceau avec de la gelée mi-prise.

Masquez les soutiens avec de la gelée hachée. Entourez ensuite la truite, des deux côtés, avec des demi-œufs, garnis avec des légumes variés, assaisonnés en salade. — Croûtonnez richement le plat, envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1644. — Saumon froid à la parisienne, pour grosse pièce (dessin 210).

Choisissez un gros saumon, bien frais; habillez-le, en faisant une très-petite incision au ventre pour en retirer tout le sang; lavez-le, essuyez-le bien; emplissez-en le corps avec une farce ordinaire. Cousez-en l'ouverture, et posez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec du court-bouillon au vin, mais froid; posez la poissonnière sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la, tenez-la ainsi à peu près 2 heures, selon la grosseur du saumon. — Retirez alors tout à fait le vase du feu, pour laisser refroidir le poisson dans sa cuisson. Enlevez-le ensuite sur la grille de la poissonnière; posez-le sur son ventre, laissez-le égoutter quelques heures. — Glissez-le ensuite sur le socle, en le laissant toujours sur son ventre.

Calez-le des deux côtés, à sa base, puis masquez les soutiens avec de la gelée hachée, et piquez sur eux 4 hâtelets garnis de crevettes. Nappez alors le saumon dans son entier avec de la gelée mi-prise, très-légèrement rosée.

Dressez sur le centre du socle un joli buisson de grosses crevettes rouges, en les piquant en éventail sur un support en beurre; dressez des deux côtés de ce buisson quelques moitiés d'œuf garnies avec des légumes assaisonnés en salade. Entourez le bas de la tête et de la queue avec de la gelée hachée; envoyez séparément 2 saucières de sauce tartare.

1645. — Carpe au bleu, à la gelée, pour grosse pièce.

Choisissez une grosse et belle carpe, habillez-la, bridez-en la tête, posez-la sur la feuille d'une poissonnière; faites-la cuire dans un court-bouillon au vin rouge; laissez-la refroidir dans la cuisson. Faites-la bien égoutter; déballez-la alors, et glissez-la sur un plat long couvert d'une épaisse couche de gelée hachée, en ayant soin de la poser sur son ventre; nappez-la au pinceau, entourez-la avec de belles écrevisses; croûtonnez les bords du plat avec de gros croûtons de gelée. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1646. — Brochet froid à la gelée, pour grosse pièce (dessin 212).

Habillez un gros brochet; emplissez-le intérieurement avec de la farce à quenelle ordinaire, très-ferme; bridez-en la tête, posez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à hauteur avec un court-bouillon à peu près refroidi, et posez la poissonnière sur le feu. Au premier bouillon, retirez-la sur le côté; tenez-la ainsi 2 heures, en évitant de faire bouillir le liquide; retirez-la ensuite du feu, et laissez refroidir le poisson dans sa cuisson.

Égouttez le brochet; posez-le sur son ventre, et tenez-le une heure sur la grille de la poissonnière, déballez-le alors et glissez-le sur socle. Calez-le avec soin pour qu'il se tienne debout; puis avec la pointe d'un petit couteau, coupez carrément la peau des deux côtés du poisson, sur le milieu seulement; enlevez cette peau, et découpez les chairs en tranches, en les laissant sur place. Nappez le poisson avec de la gelée mi-prise; entourez-le, à la base, avec de la gelée hachée, puis avec des moitiés d'œuf durs, alternées avec de petits aspics de homard. Piquez sur le haut 5 hâtelets garnis avec des truffes, des quenelles, des écrevisses ou simplement avec de belles crevettes. — Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1647. — Tronçon de saumon à la parisienne (dessin 220).

Coupez un gros tronçon sur le centre d'un saumon; quand il est propre, fixez-le sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre; cuisez-le dans un court-bouillon une heure et demie et davantage si le poisson est très-épais. Laissez-le à moitié refroidir dans sa cuisson; enlevez-le ensuite, et laissez-le égoutter une heure.

Débridez-le; retirez-en toute la peau et les arêtes des nageoires. Glissez-le alors sur un double fond-d'appui formant gradin; calez-le avec soin pour le tenir d'aplomb, et masquez-le avec une épaisse couche de beurre montpellier ou beurre à la parisienne. — Lissez bien les surfaces; décorez-les ensuite soit avec du beurre ramolli et poussé au cornet, soit avec des filets d'anchois finement coupés; puis avec des détails de cornichons, de saumon fumé, de blanc d'œuf poché, et enfin avec des câpres entières.

Aux deux bouts du tronçon, dressez un gros bouquet de légumes variés, assaisonnés en salade et liés avec un peu de gelée mi-prise; entourez ces légumes avec une chaîne de petits bottillons d'asperges vertes; puis entourez ceux-ci et le poisson avec un cordon de gelée hachée.

Entourez le gradin avec une chaîne de gros croûtons de belle gelée, et la base du fond-d'appui avec une chaîne de demi-œufs, les uns garnis avec des petits-pois verts, et les autres avec de petites boules de carottes: ces légumes doivent séparément être liés avec de la gelée mi-prise, avant d'en garnir les œufs.

Sur le centre du tronçon, piquez droit un grand hâtelet garni de belles et grosses crevettes; puis, piquez-en un de chaque côté, en éventail, également garnis de crevettes, mais plus petit. Piquez-en un aussi au-dessus de chaque bouquet de légumes, en les penchant.

Nappez au pinceau les légumes, les crevettes et le décor avec de la gelée mi-prise; envoyez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

1648. — Tronçon de saumon au beurre montpellier (dessin 209).

Coupez sur le milieu du corps d'un gros saumon un tronçon de 40 centimètres de long; quand il est propre, remplissez-en le vide du ventre avec une farce à quenelle commune. Roulez-le ensuite dans un linge, en le nouant, et cuisez-le dans un court-bouillon au vin blanc. Laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson. Égouttez-le ensuite pour le déballer.

Quand il est tout à fait froid, parez-le et dressez-le sur un fond-d'appui ovale, en l'appuyant sur son ventre; calez-le solidement, et masquez-le avec une couche de beurre montpellier. Lissez-bien le beurre, et décorez les surfaces avec du beurre rouge, aux anchois, poussé au cornet.

Fixez alors sur le centre du tronçon un petit Triton modelé ou coulé. En haut et en bas, sur le bout du tronçon, piquez 4 hâtelets garnis de belles crevettes rouges. Dressez sur le centre, à la base du tronçon, un joli bouquet de ces mêmes crevettes, et entourez la pièce avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

Posez alors la pièce sur le haut du socle, et entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons carrés de gelée, alternés avec des demi-œufs dressés debout, et dont la partie jaune est masquée avec une tranche de truffe, coupée au coupe-pâte. — Avec cette pièce, servez 2 saucières de mayonnaise.

1649. — Tronçon de saumon à la mayonnaise, pour grosse pièce.

Coupez un tronçon de saumon, pris sur le milieu; faites-le cuire au court-bouillon simple; laissez-le refroidir et bien égoutter; supprimez-en la peau. Posez-le alors sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat, et masquez-le entièrement avec une couche de mayonnaise, ferme et légèrement collée; lissez bien les surfaces; décorez-les avec des filets d'anchois, des cornichons, des câpres, du beurre rouge et enfin avec tous les détails pouvant composer un joli décor.

Entourez le tronçon avec de petits bouquets de légumes, d'espèce et de nuance diverses, ou bien avec de la gelée en croûtons.

1650. — Tronçon d'esturgeon au beurre montpellier (dessin 211).

Coupez un tronçon d'esturgeon; habillez-le, en supprimant la peau; assaisonnez et arrosez-le avec de

l'huile et jus de citron, entourez-le avec quelques légumes émincés; faites-le mariner à cru pendant quelques heures.

Égouttez ensuite le poisson; enveloppez-le d'abord avec du lard, puis avec une serviette; ficelez-le et cuisez-le dans un court-bouillon. Égouttez-le, réemballez-le et laissez-le refroidir.

Déballez-le enfin, pour le parer; découpez-le en entaille, des deux côtés, en laissant les morceaux sur place; posez-le alors sur un fond-d'appui ovale, disposé sur plat; masquez-le avec une couche de beurre montpellier: lissez la surface avec la lame d'un couteau, et décorez-la avec des cornichons coupés, des câpres, des filets d'anchois et de saumon fumé, bien rouge, enfin, avec du beurre rouge ou blanc, poussé au cornet. Fixez sur chaque bout une coupe taillée; garnissez-les avec des queues d'écrevisse en salade. Piquez un hâtelet sur le haut.

Sur le centre du tronçon, des deux côtés, dressez un beau bouquet de légumes variés en espèces et en nuances, coquettement groupés. De chaque côté du bouquet, posez quelques demi-œufs garnis avec des légumes en salade. Entourez la base du fond-d'appui avec de gros croûtons carrés de gelée, alternés avec de petits bouquets de gelée hachée. — Avec cette pièce, envoyez 2 saucières de mayonnaise.

1651. — Tranches de saumon à la Royale pour grosse pièce (dessin 213).

Cuisez 2 tranches de saumon au court-bouillon. Quand elles sont froides, bien égouttées, supprimez-en la peau, et masquez-les entièrement avec du beurre à la ravigote ou avec du beurre montpellier, mais en conservant la forme naturelle.

Aussitôt que le beurre est raffermi, posez-les l'une à côté de l'autre sur un fond-d'appui collé sur plat long, ayant un support fixé sur son centre; décorez-les alors au cornet avec du beurre vert, naturel ou du beurre à l'essence d'anchois. Si le fond est blanc, le décor doit être nuancé; s'il est foncé, le décor doit être blanc. Masquez le support avec de la gelée hachée; puis disposez entre les deux darnes et de chaque côté, un petit homard cuit, fixé par la queue sur le support central, à l'aide d'un hâtelet garni de crevettes. Nappez les crevettes et le homard avec de la gelée mi-prise, entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de demi-œufs, décorés chacun avec un rond de truffe, et posés debout. — Avec cette pièce, il faut envoyer quelques saucières de mayonnaise.

1652. — Tranches de saumon à la gelée, pour grosse pièce.

Sur le centre d'un gros saumon, coupez 2 épaisses tranches; quand elles sont propres, cuisez-les dans un bon court-bouillon au vin blanc; laissez-les refroidir dans leur cuisson.

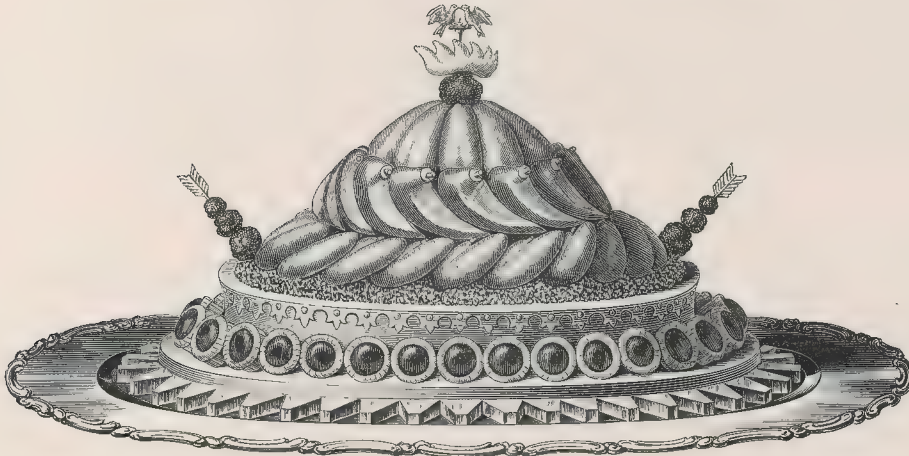
Égouttez-les bien ; masquez-les entièrement avec du beurre mousseux, coloré avec du beurre d'écrevisse. Masquez également les parties intérieures du vide laissé par la peau du ventre. Lissez bien les surfaces, et dressez les tranches sur un fond-d'appui historié, porté sur 4 pieds, mais en les appuyant sur un support à plan incliné des deux côtés.

Quand les tranches sont bien d'aplomb, décorez-les. Piquez sur le centre du support 3 hâtelets garnis avec des truffes et des crevettes; masquez les surfaces du support avec un gros bouquet de queues d'écrevisse, assaisonnées en salade. Entourez les tranches et la garniture avec de gros croûtons de belle gelée. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

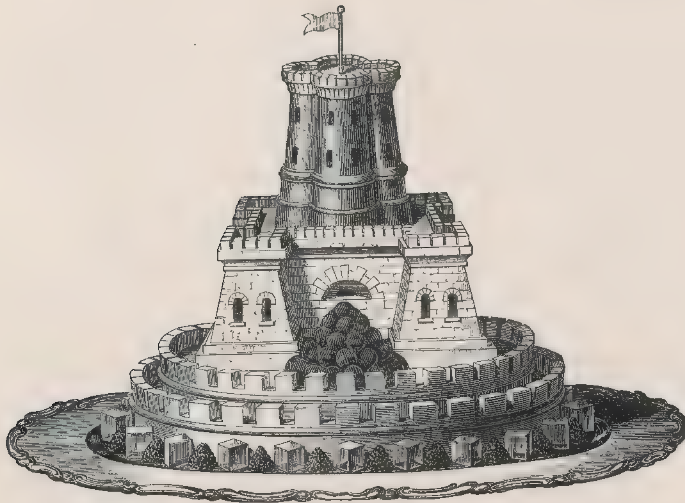
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-TROISIÈME. — GROSSES PIÈCES FROIDES.



222.



223.



221.

1653. — Gros homards en coquille, pour grosse pièce.

Cuisez 2 beaux homards au court-bouillon simple. Quand ils sont refroidis, coupez-les chacun en deux parties sur la longueur, pour retirer les chairs des queues; garnissez l'intérieur des coquilles avec de la gelée hachée, et remettez les chairs dans celles-ci, après les avoir découpées, mais en ayant soin de les renverser et les changer de coquille, afin de pouvoir mettre le côté rouge en dessus.

Sciez en deux parties la coquille des pattes, pour garnir l'une des moitiés avec de la gelée hachée; sur celle-ci, posez les chairs. Dressez alors les demi-queues de homard sur une serviette, avec les pattes autour, en les entourant avec des feuilles de persil frais, ou avec de gros croûtons de gelée; dans les deux cas, il convient de garnir les coffres avec un petit bouquet de persil. — Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1654. — Socle à couronne, garni d'un pain Isabelle (dessin 222).

Pilez les chairs cuites de 3 bécasses; ajoutez les foies et les intestins cuits avec du lard et des parures de foie-gras; ajoutez encore 3 décilitres de sauce chaufroix de gibier; passez l'appareil au tamis. Déposez-le dans une terrine, délayez-le avec 3 décilitres de gelée; essayez alors sa consistance, et liez-le sur glace; versez-le aussitôt dans un grand moule à gelée, étagé, préalablement incrusté sur glace.

Un quart d'heure avant de servir, démoulez le pain sur un montant d'entrée froide, et glissez celui-ci sur un socle imitant une couronne posée sur un coussin; piquez sur le haut un hâtelet garni; entourez le fond du plat avec de la gelée hachée.

1655. — Buisson de petits homards, pour grosse pièce (dessin 201).

Cette grosse pièce froide, dressée sur socle, dans des conditions ne laissant rien à désirer sous le rapport de l'élégance, convient pour figurer sur la table d'un buffet, où les grosses pièces, quelle que soit leur nature, ne sont jamais touchées par les convives. Elle convient, non-seulement parce qu'elle est élégante, mais aussi parce qu'elle ne court aucun risque de se détériorer; elle convient surtout parce qu'elle est, en somme, plus économique qu'aucune autre, car les coffres de homards étant vidés de leurs chairs, on prépare avec celles-ci des entrées froides qu'on dresse autour du socle, et que les convives n'hésitent pas à aborder. Cette grosse pièce est donc recommandable à tous égards.

Cuisez une douzaine de petits homards vivants; quand ils sont froids, retirez-en la chair des queues, en ouvrant les coquilles par le dessous, sans les abîmer.

Fixez sur un fond-d'appui une charpente en carton, formant le dôme allongé, plate en dessus; glacez-la simplement au pinceau, puis dressez les coquilles de homard, debout contre le dôme, la queue en haut. — Sur le centre du dôme fixez un sujet modelé ou coulé; sur les côtés du dôme, piquez en éventail quelques hâtelets garnis de crevettes : 2 sur le haut, 2 sur le bas. Nappez les coquilles avec de la gelée mi-prise : puis glissez la pièce sur le socle, en la poussant par l'arrière. — Entourez alors la base du fond-d'appui avec une chaîne de petits aspics de homards.

Quand la pièce et le socle sont sur table, dressez autour les queues de homard en mayonnaise dressées en bordure de gelée.

1656. — Grand buisson de queues de homard et crevettes (dessin 193).

Fixez sur un fond en bois, de forme ovale, une charpente en carton ou en pain, formant le dôme, également ovale, mais plat en dessus. S'il est en pain, masquez-le avec une couche de beurre; s'il est en carton, masquez-le de papier blanc, et glacez-le au pinceau.

Cuisez 5 gros homards vivants; faites-les refroidir avec la queue allongée. Retirez ensuite la chair des queues, d'un seul morceau; coupez-les en tranches, et dressez-les à cheval, contre le dôme, en colonnes disposées à distance égale. Entre chaque colonne, dressez des lignes de crevettes, en piquant chaque ligne régulière, sur un cordon de beurre poussé au cornet : il faut commencer les lignes par le haut.

Sur le haut du dôme fixez un sujet, et entourez-en la base avec une jolie couronne de grosses crevettes, piquées en éventail sur un épais cordon de beurre. Piquez sur les côtés de cette couronne 2 hâtelets également garnis de crevettes. Entourez la base du dôme avec un épais cordon de gelée hachée ; puis glissez-le sur le socle, par l'arrière, qui doit rester ouvert, attendu que ces grands socles ne sont ordinairement finis que d'un seul côté. — Envoyez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

1657. — Grand buisson de queues de langouste, à la Royale (dessin 196).

Cuisez 6 langoustes vivantes. En les sortant de la cuisson, faites-les refroidir sous presse avec les queues allongées, afin de les obtenir droites. Quand elles sont froides, retirez les chairs des queues, d'un seul morceau, entières.

Fixez sur un fond en bois ovale un support en pain ou une charpente en carton, formant le dôme allongé sur les côtés et plat en dessus. Masquez cette charpente avec une couche de beurre.

Dressez les queues de langouste contre le dôme, debout, la pointe en haut, et à distance égale l'une de l'autre. Garnissez les intervalles, entre les langoustes, avec de belles crevettes rouges, piquées dans le beurre.

Sur le haut du dôme fixez un sujet coulé ou modelé ; entourez-le, à sa base, avec une belle couronne de crevettes, piquées debout, sur un cordon de beurre. Ornez le buisson avec 4 hâtelets transparents, piqués en éventail : 2 sur le haut et 2 sur le bas du buisson ; entourez la base de celui-ci avec un gros cordon de gelée hachée ; puis posez la pièce sur le socle, en la glissant par l'arrière.

Entourez alors la base du fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée, carrés, alternés avec de petits bouquets de gelée hachée. — Servez en même temps 2 ou 3 saucières de mayonnaise.

1658. — Buisson de truffes et caisses de bécassine (dessin 221).

Cette grosse pièce convient pour être servie dans un souper. — Pour donner au buisson toute la solidité voulue, il faut dresser les truffes dans une sorte de coupe sans pied, disposée sur le centre du fond-d'appui.

Prenez une vingtaine de caisses plissées, rondes d'un côté, pointues de l'autre ; masquez-en le fond avec une une couche de gelée hachée ; sur cette couche, posez une demi-galantine de bécassine, parée selon la forme des caisses, et masquée en chaufroix ; placez-la dans la caisse, de façon à la faire bomber. Nappez-les légèrement au pinceau, avec de la gelée mi-prise.

Choisissez des truffes rondes, pelées, d'une égale grosseur, et cuites au vin. Quand elles sont froides, sautez-les dans une casserole, hors du feu, avec un peu de glace tiède de volaille et de la gelée fondue.

Posez sur plat long un fond-d'appui décoré ; fixez sur son centre un support creux en pâte d'office, simplement moulé et cuit dans un plat à gratin ovale. Au centre de ce support, fixez une petite colonne masquée en pâte à nouille ; glacez au pinceau le support creux et la colonne, puis emplissez le creux, au-dessous du support, avec de la gelée hachée, en la poussant au cornet, de façon à former talus.

Autour de ce support, dressez les caisses, la pointe en haut, en les appuyant sur la gelée et sur le fond-d'appui. Emplissez alors le vide du support avec les truffes, en les dressant en pyramide aussi régulière que possible. Sur le haut de la colonne, piquez un hâtelet garni, puis entourez le fond-d'appui avec une chaîne de petites caisses de truffes.

1659. — Grand socle-gradin aux coquilles (dessin 208).

La garniture de cette pièce se compose de 2 plats de mayonnaise de homards, de 2 petits buissons de crevettes et truffes, puis enfin d'un buisson central d'écrevisses et de crevettes. — La langouste dressée debout contre la base du buisson central est vidée de ses chairs. — De petites garnitures détachées peuvent être encore dressées contre les deux salades de homards.

Cette grosse pièce, de même que la plupart de celles reproduites dans cette série, étant destinée à être servie sur la table d'un buffet de bal, n'est terminée que d'un côté, et les mets sont dressés sur le

socle même ; si on voulait la servir comme pièce de milieu, sur la table d'un dîner, il faudrait la finir des deux faces, et dresser les mayonnaises et les buissons dans des plats, qu'on poserait sur les coquilles imitées, de façon à pouvoir les enlever à volonté et les présenter aux convives.

Les tranches de homard sont montées sur une salade de légumes, liée à la mayonnaise, et moulée dans un moule à pyramide. Pour dresser ces entrées hautes, il convient de couper les queues de homard très-minces, et tremper les tranches dans de la gelée mi-prise, à mesure qu'on les dresse ; on les nappe ensuite au pinceau, afin de mieux les soutenir.

Les petits buissons de truffes et crevettes sont dressés sur une petite charpente en carton, masquée de beurre. Le buisson central est dressé simplement sur un support en pointe, masqué avec une épaisse couche de beurre.

1660. — Grand socle-gradin historié, à l'industrie (dessin 206).

Cette pièce est représentée sans être garnie. La garniture peut se composer de galantines de volaille ou de gibier, coupées en tranches ; de chaufroix de volaille ou de gibier, de caisses de truffes, de cailles, de grives ou de foie-gras. — Une garniture qui ne doit pas être négligée, ce sont les hâtelets transparents.

1661. — Grand socle-gradin au corbeau (dessin 204).

La garniture de ce gradin se compose de petits aspics de volaille ou de gibier, de filets de poulet en belle-vue et de petites caisses de grives. Les petits aspics sont dressés tout autour de la base, les filets sur le premier gradin, et les caisses autour de la base du sujet. A chaque étage du gradin, 2 hâtelets garnis de truffes sont piqués en éventail.

1662. — Grand socle-gradin aux taureaux (dessin 205).

La garniture de la pièce se borne aux deux buissons de truffes, dressés dans l'orifice des cornes et un buisson de petites caisses de foie-gras ou de grives dressées sur le centre, entre les deux cornes.

Mais il est évident que la surface de la base peut être garnie avec des tranches de galantine, avec des tranches de bœuf fumé, et enfin avec des chaufroix, des petits aspics ou toute autre garniture.

Quelle que soit la garniture de la base, elle ne doit pas poser directement sur la partie argentée ; celle-ci doit être masquée avec du papier blanc, et ensuite avec une couche de gelée hachée.

1663. — Selle de chevreuil, sauce Cumberland.

Parez les filets d'une selle de chevreuil ; coupez droit les côtes, en les écourtant ; piquez les chairs, des deux côtés, avec du lard. — Faites rôtir la selle à la broche ou au four, en l'arrosant ; laissez-la bien refroidir. — Détachez-en alors les filets pour les découper en tranches minces et en biais ; remettez-les aussitôt sur place, glacez-les au pinceau. — Dressez la selle sur un plat long, entourez-la avec de la gelée hachée et des croûtons ; envoyez en même temps une saucière de sauce Cumberland.

1664. — Quartier de daim à la gelée.

Choisissez un beau quartier de daim avec sa longe, gras, mortifié à point ; désossez-le, ficelez-le, enveloppez-le avec du papier beurré ; faites-le rôtir, en l'arrosant. Quand il est débroché et refroidi, découpez-le en tranches, pas trop épaisses et en biais ; remettez-les en place. Glacez le quartier, au pinceau ; dressez-le sur un plat long ; papillotez-en le manche, entourez-le avec de la gelée hachée et des croûtons. Envoyez en même temps une saucière de gelée de groseilles ou de sauce anglaise.

ENTRÉES FROIDES

On dresse indifféremment les entrées froides sur plat, sur fond-d'appui ou sur socle, en bordure ou simplement sur une couche de gelée prise sur le plat même; cela dépend beaucoup de l'élégance qu'on veut leur donner, comme aussi de leur composition; mais les entrées destinées à être présentées aux convives, dans un dîner, ne peuvent être directement dressées sur socles qu'à la condition que ceux-ci ne soient ni hauts de forme, ni lourds à porter, ni exposés à être détériorés dans le transport.

Quand, dans un dîner, on veut servir une entrée froide sur socle, et que ces socles doivent figurer sur table, il faut absolument dresser d'abord l'entrée sur un plat, puis placer celui-ci sur le socle. Dans ces conditions, on peut toujours, sans difficulté, présenter l'entrée aux convives, en laissant le socle sur table. Les dessins 240, 241 de la planche XLVI et ceux de la p'anche XLVII sont dressés d'après cette méthode.

Les entrées froides servies dans les dîners de luxe, sont généralement ornées de hâtelets transparents ou simplement garnis; mais elles sont souvent ornées avec des sujets en graisse ou en stéarine coulés ou modelés.

Quel que soit le genre de dressage adopté à l'égard de ces entrées froides, il faut s'attacher à leur donner de la légèreté en même temps que de l'élégance, mais surtout de la solidité.

1665. — Côtelettes de mouton aux pointes d'asperges.

Coupez 12 côtelettes du double de la grosseur ordinaire; battez-les légèrement sans les parer; cloutez les noix avec du lard, et rangez-les dans un sautoir foncé en braise; mouillez à hauteur avec de bon bouillon, faites-les cuire à feu très-doux; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson; puis mettez-les sous presse légère.

Quand elles sont froides, parez-les à vif, en tenant les noix bien rondes, d'égale forme. Dégagez les chairs des bouts de côte; consolidez-les en dessous avec une couche de pain de foie beurré; laissez raffermir, puis masquez-les avec une sauce chaufroix brune, réduite à l'essence de champignons; rangez-les à mesure sur plaque, toutes dans le même sens; laissez refroidir la sauce, nappez-les à la gelée.

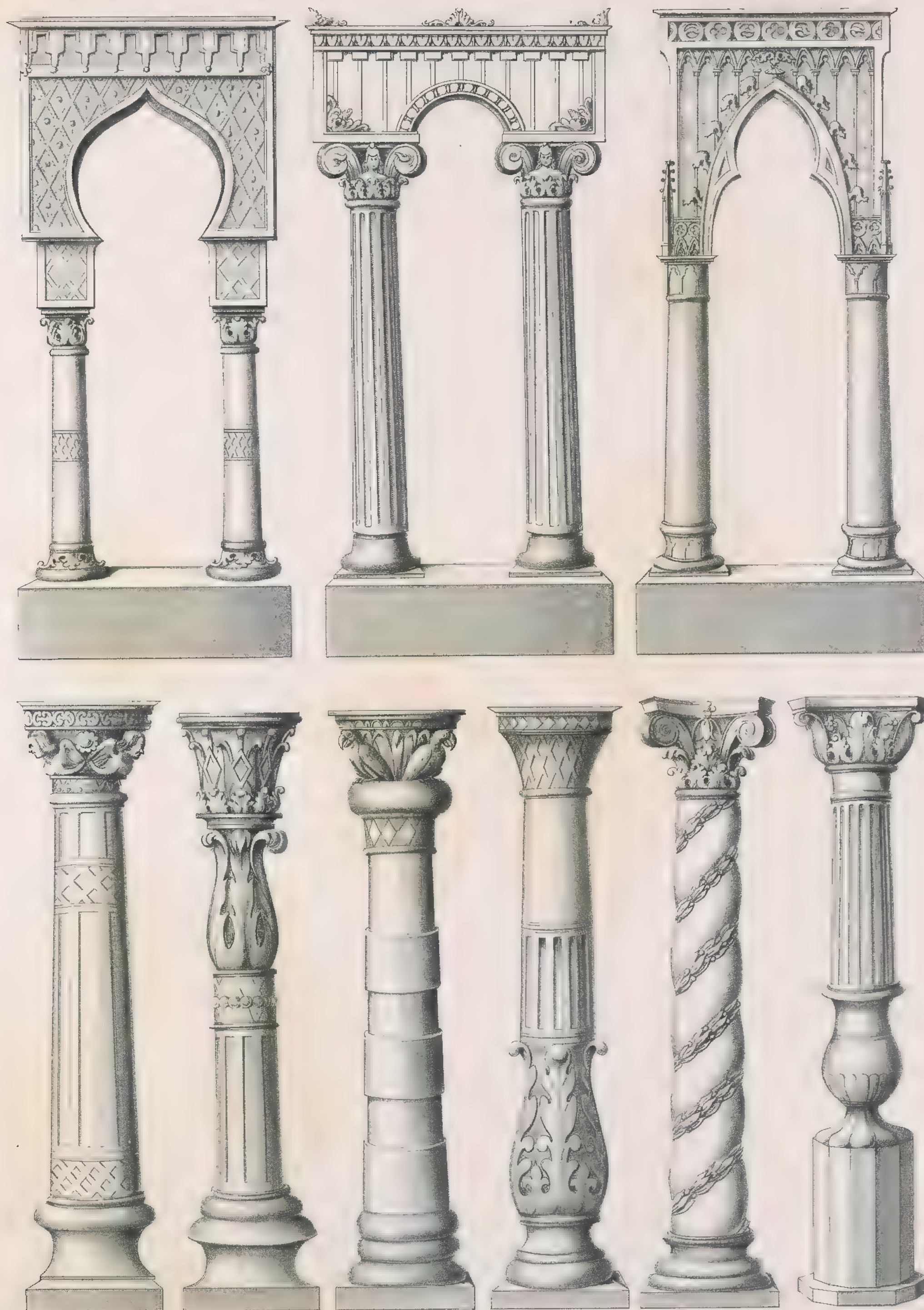
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-QUATRIÈME. — SUJETS.

225 à 233. Portiques et colonnes.





ENTRÉES FROIDES



222 à 235

Papillotez le manche des côtelettes, et dressez-les en couronne sur une bordure de salade italienne. renversée sur un plat; garnissez le puits de la couronne avec des pointes d'asperges vertes, mêlées avec des truffes en julienne, assaisonnées en salade; croûtonnez les bords du plat.

1666. — Côtelettes d'agneau à l'écarlate.

Coupez une quinzaine de belles côtelettes d'agneau; parez-les sans dégager les chairs du manche, battez-les légèrement, assaisonnez; faites-les sauter au beurre. Aussitôt cuites, laissez-les refroidir sous presse légère.

Parez-les avec soin; dégagez les chairs du bout de côte, et glacez-les; rangez-les à mesure sur une plaque, pour les napper à la gelée; dressez-les ensuite en couronne sur une bordure de gelée, garnie avec des légumes variés, mais en alternant chaque côtelette avec un croûton de langue écarlate bien rouge; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de légumes, assaisonnés en salade.

1667. — Côtelettes de poulet, à la macédoine.

Parez 14 moyens filets de poulet; battez-les légèrement, rangez-les dans un sautoir beurré; assaisonnez et faites-les pocher au beurre. Quand ils sont égouttés, piquez à chacun, sur le bout pointu, un os de cuisse de poulet; faites-les refroidir sous presse légère, et parez-les de nouveau. Masquez-les alors avec une sauce chaufroix à la ravigote. Aussitôt la sauce refroidie, nappez les côtelettes à la gelée; papillotez-les, dressez-les sur une bordure de pain de volaille à l'estragon; dressez en pyramide, dans le puits, une macédoine de légumes variés, assaisonnés en salade; nappez-les à la gelée; croûtonnez le plat.

1668. — Côtelettes de lièvre en chaufroix.

Prenez 3 râbles de lièvre; retirez-en les filets sur toute leur longueur. Battez-les; assaisonnez et faites-les pocher au beurre, longs et droits; laissez-les refroidir sous presse.

Fendez ensuite chaque filet sur son épaisseur, de façon a en obtenir deux minces, mais d'égale largeur. Parez-les alors en forme de côtelette un peu allongée; puis masquez-les, toutes dans le même sens, avec une couche de pain de foie beurré, ayant un demi-centimètre d'épaisseur. Rangez-les sur une plaque, en les appuyant du côté masqué, et faites-les refroidir sur glace ou dans l'armoire à glace.

Détachez-les ensuite de la plaque, en passant le couteau dessous, et masquez-les tour à tour avec une sauce chaufroix brune. Rangez-les sur la même plaque, à petite distance, et laissez refroidir la sauce.

Décorez-les, sur la partie la plus large, avec un anneau mince, en truffe, coupé à l'emporte-pièce, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller. Parez-les tout autour. avec la pointe d'un couteau, pour enlever le surplus de la sauce; puis piquez à chacune une petite manchette, à l'aide d'un petit os pointu.

Dressez-les alors debout, sur un montant d'entrée froide, collé sur plat, dont le support est masqué d'une épaisse couche de gelée molle. Piquez un hâtelet transparent sur le haut du support, et entourez le fond-d'appui avec des croûtons de gelée ou avec de petites caisses de truffes.

1669. — Côtelettes de chevreuil à la Dorsay.

Coupez 12 à 14 belles côtelettes de chevreuil, sans les parer à fond; assaisonnez et déposez-les dans une terrine; faites-les macérer quelques heures dans une marinade crue. Égouttez-les, épongez-les sur un linge.

Faites chauffer de l'huile et du beurre dans un sautoir; rangez les côtelettes au fond de celui-ci, et faites-les cuire, en les retournant. Égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les alors à vif; puis, masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, mêlée avec quelques cuillerées de truffes crues, hachées.

Quand la sauce est refroidie, nappez-les à la gelée; parez-les du surplus de la sauce, papillotez-en le manche et dressez-les en couronne, sur une bordure en pain de gibier; garnissez le puits de la couronne avec des truffes cuites au vin, glacées, nappées à la gelée; croûtonnez le plat.

1670. — Côtelettes de gibier au suprême.

Préparez un appareil de pain de gibier beurré, en procédant selon la méthode prescrite article 1689, mais sans trop le rendre mousseux. En dernier lieu, ajoutez un salpicon de foie-gras et de truffes; versez-le sur une plaque, en donnant à la couche l'épaisseur de 1 centimètre. Tenez la plaque sur glace, jusqu'à ce que l'appareil soit bien raffermi. Coupez-le alors avec un coupe-pâte en forme de côtelette; à défaut de celui-ci, coupez les côtelettes sur un patron en carton, avec la pointe d'un petit couteau; lissez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier brune, en les rangeant à mesure sur une plaque; sur chacune d'elles, posez une tranche de truffe, et laissez refroidir la sauce sur glace. — Nappez les côtelettes à la gelée, puis parez-en les contours. Détachez-les de la plaque; piquez à chacune, sur le côté pointu, une petite papillote; dressez-les en couronne sur un fond-d'appui, garnissez le puits avec une garniture de petites truffes rondes, glacées au pinceau.

Au lieu de couper les côtelettes sur une plaque, on peut mouler l'appareil dans des moules à côtelette, et le faire refroidir; mais il est encore préférable de faire exécuter par le ferblantier une boîte en fer-blanc [1] de 15 centimètres de haut, sur 6 à 7 de large, ayant à peu près la forme d'un cœur, c'est-à-dire large d'un côté et en pointe de l'autre; les deux bouts sont ouverts; on les ferme avec des couvercles s'emboîtant au moule. Il suffit alors de remplir la boîte avec l'appareil, après l'avoir fermée d'un côté; puis fermer l'autre côté et tenir 4 heures le moule sur glace.

On trempe ensuite la boîte dans de l'eau chaude, on l'ouvre des deux côtés, et on pousse simplement l'appareil pour le faire glisser. On fend ce pain sur la longueur, juste au milieu, et on distribue en tranches les deux parties; ces tranches ont alors la forme de côtelette ou tout au moins d'un *demi-cœur*, ce qui revient à peu près au même.

Avec un pain moulé dans une de ces boîtes, on peut dresser 2 entrées. Dans une grande cuisine, il faut donc avoir au moins 2 boîtes. — Cette méthode de mouler les pains est la plus pratique et la plus économique, puisqu'il n'y a aucun déchet de matière et qu'on peut mieux se régler sur la quantité à préparer.

1671. — Côtelettes de foie-gras à la Lucullus.

Dépotez une terrine de foie-gras de Strasbourg; retirez-en la graisse, et fendez-la en deux, de haut en bas, sur le milieu; parez ensuite chaque moitié, en l'arrondissant d'un côté, et la faisant pointue de l'autre, de façon qu'en la coupant en tranches transversales, ces tranches aient la forme d'un *demi-cœur* allongé, c'est-à-dire à peu près celle d'une côtelette sans os, mais un peu longue.

Cette méthode est essentiellement pratique, car elle comporte peu de déchet : elle peut aussi s'appliquer aux galantines.

Coupez 16 côtelettes de foie-gras; nappez-les avec une sauce chaufroix brune; à mesure qu'elles sont saucées, sablez-en la moitié avec des truffes finement hachées, et l'autre moitié avec de la langue écarlate bien rouge, prise sur le bout pointu. Appuyez les truffes et la langue, avec la lame du couteau, pour les égaliser. Tenez les côtelettes dans l'armoire à glace, jusqu'au moment de servir.

Détachez-les alors de la plaque; parez le surplus de la sauce, sur les côtés, et adaptez à chacune une petite papillote. Dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat. Garnissez le puits de la couronne avec de la gelée hachée.

1672. — Côtelettes de foie-gras, sur socle (dessin 242).

Préparez un appareil de pain de foie-gras, dans les conditions prescrites à l'article 1613; moulez-le dans un moule en fer-blanc ouvert aux deux bouts et dont l'ouverture présente le profil d'une grosse

1. J'ai déposé un de ces moules, comme modèle, chez les chaudronniers *Gleize* et *Aubry*.

côtelette, un peu allongée. Fermez le moule des deux côtés, et tenez-le sur glace quelques heures.

Démoulez ensuite le pain; coupez-le en tranches transversales, d'un demi-centimètre d'épaisseur, qui doivent avoir la forme de côtelette, sans qu'il soit nécessaire de les parer. Lissez-en les surfaces avec la lame chauffée d'un couteau, afin de les égaliser et rendre leur forme plus correcte.

Coupez-les légèrement sur le côté arrondi, de façon à les faire tenir debout, en les inclinant légèrement en avant. Rangez-les dans cette position sur une plaque, pour les glacer au pinceau sur toutes leurs surfaces; puis décorez-les sur leur épaisseur avec des détails en truffes, coupés avec un tube à colonne. Nappez-les légèrement au pinceau, avec de la gelée mi-prise.

Piquez alors, sur le bout pointu de chaque côtelette, une jolie petite papillote blanche.

Fixez, sur un plat rond, un fond-d'appui en bois, masqué de papier blanc, portant sur son centre un support un peu plus haut que les côtelettes. Sur le haut de ce support fixez un petit sujet modelé ou coulé, un vase garni de petites fleurs. Entourez le support avec une couche épaisse de gelée finement hachée avec un peu d'eau tiède, afin de la rendre collante.

Dressez alors les côtelettes debout, autour du support, à distance égale l'une de l'autre, afin que le profil de l'ensemble soit aussi correct que possible, tel enfin que le représente le dessin.

Entre chaque côtelette, poussez au cornet de la gelée hachée afin de les consolider; au besoin, entourez-en la base avec un épais cordon de gelée molle poussée avec une poche à douille.

Bordez alors le plat avec une bordure rapportée ou découpée. Cette bordure peut être en beurre blanc, en graisse ou en pastillage, attendu qu'elle se trouve placée dans des conditions tout à fait indépendantes de l'entrée.

Si elle est en beurre ou en graisse, elle peut être exécutée avec des détails rapportés, coupés dans le genre de ceux représentés par les dessins de la planche XXIIIe. Si elle est en pastillage, elle peut être d'une seule pièce, découpée avec des emporte-pièces en fer-blanc, ou enlevée à la planche.

A défaut de bordure, on peut simplement entourer la base du fond-d'appui avec de jolis croûtons de gelée correctement coupés. — Posez le plat sur socle, après avoir disposé celui-ci à l'endroit qu'il doit occuper sur la table.

1673. — Côtelettes de foie-gras à la Kalergi.

Préparez un petit appareil de foie-gras, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 1613; finissez-le en incorporant un petit salpicon de truffes et foie-gras. Étalez-le sur une plaque en couche d'un centimètre d'épaisseur; posez la plaque sur glace. Aussitôt que l'appareil est raffermi, distribuez-le en côtelettes, en le coupant avec un emporte-pièce ou à l'aide d'un patron, avec la pointe d'un petit couteau.

Masquez tour à tour les côtelettes, en les trempant dans une sauce chaufroix brune; rangez-les à mesure sur une plaque, et laissez refroidir la sauce. Décorez-les ensuite d'un côté seulement avec une belle couronne de truffes, en appliquant celle-ci sur la partie la plus large des côtelettes; nappez-les aussitôt à la gelée; parez-les et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat.

Dressez dans le puits de la couronne, une garniture de truffes pelées, cuites au vin, refroidies et glacées. Entourez les côtelettes avec de petits croûtons de belle gelée.

1674. — Côtelettes de grives à la Nesselrode.

Préparez un appareil de pain de gibier, en procédant comme il est décrit article 1689; étalez-en sur une plaque, une couche d'un demi-centimètre d'épaisseur, pour le faire refroidir sur glace.

Préparez un salpicon composé par égales portions de filets cuits, de grives, de truffes et de foie-gras; liez-le avec un peu de sauce chaufroix, étalez-le en couche mince sur l'appareil de gibier, en ayant soin de bien l'égaliser. Aussitôt qu'il est devenu ferme, coupez l'appareil en côtelettes avec un moule de cette forme; prenez celles-ci une à une, et masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce. Nappez-les ensuite à la gelée; parez-les, papillotez-les, et dressez-les en couronne sur une couche épaisse de gelée prise sur plat; entourez-les avec de la gelée hachée et croûtonnez le fond du plat. — Garnissez le puits avec une salade d'asperges vertes, aux truffes.

1675. — Côtelettes de gélinotte, aux truffes.

Préparez un appareil de gélinottes, exactement dans les conditions prescrites article 1690; quand il est à point, remplissez avec lui 2 moules à côtelette, en fer-blanc; laissez refroidir l'appareil; puis démoulez-le et coupez les côtelettes de l'épaisseur de 2 tiers de centimètre.

A défaut de moules à côtelette, moulez l'appareil dans une caisse en fer-blanc, en forme de carré long. En ce cas, quand l'appareil est raffermi et démoulé, divisez-le en deux parties sur la longueur, en ayant soin de le couper en biais; puis arrondissez les angles de ces deux parties, de façon qu'en les coupant transversalement de l'épaisseur d'un centimètre, on obtienne à peu près la forme d'une côtelette.

On peut encore étaler l'appareil sur plaque, en couche, puis couper les côtelettes à l'aide d'un patron en carton, après l'avoir laissé raffermir sur glace.

Quelle que soit la méthode employée pour obtenir des côtelettes de la forme et de la grosseur voulue, masquez-les entièrement avec une bonne sauce chaufroix, et rangez-les à distance sur une plaque. Quand la sauce est froide, nappez-les légèrement à la gelée, et quand celle-ci est prise, détachez les côtelettes; parez-les tout autour; papillotez-les et dressez-les en couronne sur une bordure plate de gelée, ou simplement sur une couche de gelée prise sur plat; garnissez le centre avec de petites truffes pelées ou avec une salade de pointes d'asperges aux truffes; croûtonnez le plat.

1676. — Côtelettes de perdreau à la Woronsoff.

Parez 2 galantines de perdreau, en leur donnant le profil de côtelette (article 1734); distribuez-les en tranches transversales d'un demi-centimètre d'épaisseur; masquez-les aussitôt avec une couche d'appareil de pain de gibier article 1689, ayant un demi-centimètre d'épaisseur. Quand l'appareil est bien refroidi, masquez les côtelettes avec une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur une plaque, l'une à côté de l'autre; nappez-les avec de la gelée. Aussitôt que celle-ci est prise, parez-les, papillotez et dressez-les en couronne sur un fond-d'appui; emplissez le puits de la couronne avec un buisson de petites truffes ou une salade de truffes; croûtonnez le fond du plat.

1677. — Côtelettes en pain de volaille.

Avec de la purée de volaille, préparez un appareil au beurre, en procédant d'après la méthode prescrite article 1689; finissez-le avec un salpicon de foie-gras cuit. Étalez-le sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur, et faites-le refroidir pour le distribuer en côtelettes : il en faut une vingtaine. Masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, en les rangeant à mesure sur une autre plaque, pour faire refroidir la sauce. Décorez chaque côtelette avec un rosace de truffes, et nappez-les à la gelée. Dès que celle-ci est prise, parez les côtelettes du surplus de la sauce; piquez une petite manchette au bout pointu, et dressez-les en couronne sur un fond-d'appui. Garnissez le puits de la couronne avec de jolies têtes de champignon, également nappées avec de la sauce chaufroix blonde; croûtonnez le fond du plat.

1678. — Côtelettes de sole à l'impériale.

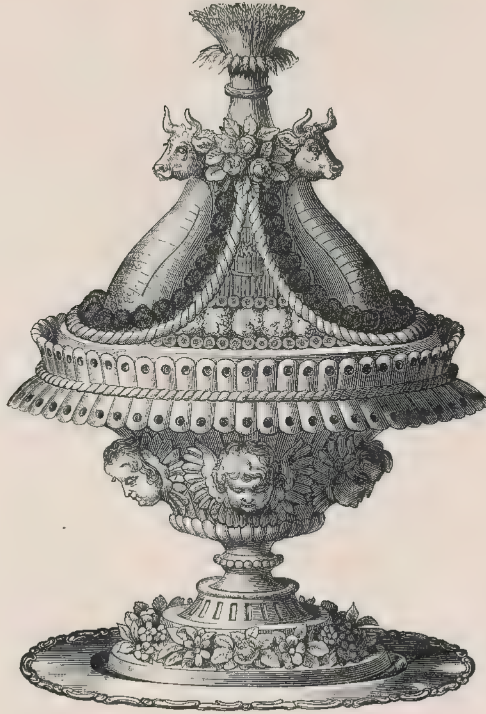
Levez les filets de 4 soles fraîches, pas trop grosses; parez-les, assaisonnez-les et doublez-les, en les

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-CINQUIÈME. — ENTRÉES FROIDES.



234.



235.



236.



237.

ployant; battez-les légèrement; cuisez-les dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc. Égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse.

Parez-les d'égale forme; puis nappez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée, mêlée avec des feuilles d'estragon hachées. Rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; laissez bien refroidir la sauce. Parez alors les côtelettes du surplus de la sauce, et piquez à chacune une patte d'écrevisse cuite.

Dressez les côtelettes en couronne sur une couche de gelée prise sur plat, et emplissez le puits de la couronne avec une garniture de queues de crevette ou d'écrevisse, et sur celles-ci dressez un petit bouquet de truffes bien noires.

Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1679. — Côtelettes de sole, en chaufroix, sur socle (dessin 243).

Levez les filets de 3 grosses soles, propres; battez-les légèrement; assaisonnez et cuisez-les avec beurre et vin blanc, dans un sautoir. Faites-les refroidir sous presse.

Quand ils sont froids, écourtez-les, diminuez-en l'épaisseur, en les parant à vif, et donnez-leur la forme de côtelette, un peu allongée.

Prenez-les une à une, et trempez-les dans une sauce chaufroix à l'estragon, finie avec un filet de vinaigre aussi à l'estragon. Rangez à mesure ces côtelettes sur une plaque, à petite distance, en les posant toutes dans le même sens. Décorez-les aussitôt, sur une surface, avec des détails en cornichon, coupés en croissant, de forme graduée, dans le genre représenté par le dessin.

Nappez légèrement le décor, au pinceau, avec de la gelée mi-prise; puis parez-les tout autour du surplus de la sauce et de la gelée, de façon à obtenir une forme correcte.

Fixez sur plat rond un montant d'entrée froide dont le support est orné d'une petite coupe coulée, en forme de fontaine : l'eau est imitée avec de la colle clarifiée coupée en bandes minces.

Entourez entièrement le support avec de la gelée hachée et ramollie, afin de la rendre collante.

Piquez alors à chaque côtelette une petite manchette, à l'aide d'un petit os de poulet, coupé en pointe; puis dressez-les presque debout, un peu à cheval, en les appuyant sur le fond et contre le support masqué ; au besoin, soutenez-les à leur base, avec un cordon de gelée molle, poussée à la poche.

Ornez ensuite le plat avec une jolie bordure en beurre blanc, composée de détails coupés à l'emporte-pièce, et rapportés (Pl. XXIII). Donnez à la bordure une légère inclinaison, afin de la rendre plus gracieuse. Tenez l'entrée dans l'armoire à glace, jusqu'au moment de la poser sur le socle.

1680. — Côtelettes d'esturgeon en belle-vue.

Prenez un demi-tronçon de gros esturgeon, propre; bridez-le et faites-le braiser avec du vin, laissez-le refroidir dans sa cuisson. Parez-le; divisez-le en tranches transversales; parez-les en forme de côtelette, d'une égale grosseur. Glacez-les au pinceau; puis décorez-les sur une surface, avec des détails de truffe, de cornichon, feuilles d'estragon et de cerfeuil.

Rangez ces côtelettes, l'une à côté de l'autre, à petite distance, sur une couche de gelée prise sur une plaque à rebords, en les appuyant du côté décoré. Remplissez alors les intervalles avec de la gelée liquide et froide, jusqu'à hauteur des côtelettes.

Quand la gelée est bien prise, coupez-la tout autour, avec la pointe d'un petit couteau. Détachez ensuite les côtelettes, en chauffant très-légèrement la plaque; puis dressez-les en couronne sur une couche épaisse de gelée, prise sur plat; garnissez le puits de la couronne, avec une salade de petits légumes, en la montant en dôme; dressez sur le haut un joli bouquet de crevettes ou de grosses queues d'écrevisse. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1681. — Ris de veau à la Mirabeau.

Choisissez 4 à 5 beaux ris de veau; faites-les dégorger et blanchir; enveloppez-les avec du lard, faites-les poêler. Aussitôt cuits, égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère. Déballez-les ensuite, parez-les; coupez-les avec un coupe-pâte, en tranches uniformes; puis décorez-les, d'un côté, avec une belle

rosace de truffes noires; nappez-les à la gelée mi-prise, et dressez-les sur une salade de légumes à la mayonnaise, montée en dôme dans le puits d'une bordure de gelée, démoulée sur un plat; envoyez séparément une sauce tartare.

1682. — Moyen socle garni de queues de langouste (dessin 234).

Cette pièce est directement dressée sur socle. Elle convient aussi bien pour figurer sur la table d'un dîner que sur celle d'un buffet. — Cuisez au court-bouillon 4 à 5 grosses langoustes; laissez-les refroidir sous presse légère, avec les queues allongées. Quand elles sont bien froides, retirez les chairs des queues, mais d'un seul morceau, sans endommager les coquilles supérieures.

Découpez les chairs en tranches, un peu en biais et en ne prenant que les parties les plus épaisses, afin de former 3 belles colonnes. Dressez-les debout, chacune dans une niche taillée à cet effet sur un support en graisse à trois pans, dans le genre représenté par le dessin, préalablement fixé sur un fond-d'appui disposé sur socle. Nappez-les à la gelée; entourez-les avec un cordon de beurre poussé au cornet. Emplissez les intervalles des niches avec une petite macédoine de légumes variés; nappez-les, et masquez-les de chaque côté avec 3 écrevisses cuites. Entourez alors les langoustes avec une bordure de jolies crevettes rouges, piquées sur le cordon en beurre.

Sur le haut du support fixez un dauphin coulé, posant sur un petit socle en bois masqué. Entourez-le également à sa base avec une chaîne de grosses crevettes bien rouges, piquées debout sur un cordon en beurre. Entourez le fond-d'appui avec de la gelée hachée. — Servez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

1683. — Moyen socle garni de langues de bœuf à l'écarlate (dessin 235).

Prenez 3 langues de bœuf à l'écarlate, refroidies sous presse, dans toute leur longueur, et en faisant légèrement courber la pointe. Retirez-en la peau; parez-les; découpez-les en entaille; remettez en place la partie enlevée, et nappez-les avec de la gelée rougie sur les parties non découpées.

Sur un fond-d'appui rond fixez un support de forme triangulaire, mais à angles coupés, et formant pyramide. Creusez-le sur les angles, de façon à pouvoir dresser une langue sur chacun d'eux. Bordez les creux avec des cordons en beurre, roulés en corde sur une serviette humide, en procédant de même façon que pour la graisse à modeler. Posez dans chaque creux une langue, debout, la pointe en haut.

Sur le haut du support, fixez un petit sujet modelé, imitant une gerbe de blé posée debout. Contre la base de cette gerbe, sur le haut de chaque creux, fixez une tête de taureau, modelée ou coulée, en les reliant entre elles par une guirlande de petites fleurs modelées et appliquées.

Entourez les langues avec une chaîne de petites truffes d'égale grosseur. Garnissez l'espace libre, entre les 3 langues, avec une garniture de légumes variés en espèce et en nuance : bottillons d'asperges vertes, petites carottes, choux de Bruxelles, choux-fleurs et petits-pois. Nappez ces légumes et les truffes au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Posez la pièce sur socle, et servez en même temps une saucière de sauce tartare ou sauce Cumberland.

1684. — Langues de veau au beurre Montpellier.

Faites dégorger 5 à 6 langues de veau salées; cuisez-les à l'eau, faites-les refroidir sous presse. Parez-les ensuite; divisez-les chacune en deux parties sur leur longueur; nappez-les avec de la gelée rougie.

Sur une plaque couverte de papier étalez une couche de beurre montpellier, de l'épaisseur d'un demi-centimètre; tenez la plaque sur glace.

Quand le beurre est raffermi, distribuez-le en douze parties de même dimension que les langues; dressez celles-ci en couronne, en les alternant avec les côtelettes en beurre; garnissez le puits avec un émincé d'escalopes de dinde assaisonnées en salade; croûtonnez le fond du plat, et envoyez en même temps une saucière de ravigote froide.

1685. — Langues de mouton à la dominicaine (dessin 249).

Faites blanchir 10 à 12 langues de mouton fraîches; cuisez-les dans un bon *fonds;* égouttez-les pour les faire refroidir sous presse. Retirez-en la peau, parez-les et glacez-les de belle couleur.

Coupez 12 croûtons de langue écarlate en forme de crête, ayant la même longueur que les petites langues; nappez-les à la gelée rougie.

Collez sur un plat rond un fond-d'appui blanc, décoré avec des ornements verts ou noirs. Fixez solidement sur son centre un support surmonté d'une petite coupe; entourez-le avec une salade de légumes liés avec de la mayonnaise à la gelée. Dressez les langues autour des légumes, en les posant debout, la pointe en haut, et en les alternant chacune avec une crête imitée en langue écarlate; soutenez-les en dessous avec de la gelée hachée; nappez-les et entourez-les avec des croûtons de gelée de forme carrée. — La langue écarlate peut être remplacée par des crêtes imitées en beurre montpellier.

Croûtonnez également le fond du plat; garnissez la coupe avec quelques petits légumes de nuance variée; nappez-les aussi à la gelée; envoyez séparément une saucière de mayonnaise ou de ravigote.

1686. — Cervelles d'agneau à l'italienne.

Limonez 15 à 16 cervelles d'agneau, en les maintenant bien dans leur forme naturelle : c'est un point principal. — Faites-les dégorger à l'eau tiède 2 ou 3 heures. — Égouttez-les et cuisez-les dans une mirepoix au vin blanc. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite et épongez-les avec un linge. Rangez-les alors sur une plaque, et nappez-les légèrement au pinceau, avec de la gelée mi-prise mêlée avec des feuilles d'estragon hachées.

Quand la gelée est tout à fait froide, dressez les cervelles en deux rangs, sur un gradin d'entrée froide (dessin 154), en les posant debout, la pointe en haut, mais en les appuyant sur une couche de gelée hachée, pour les soutenir d'aplomb.

Entre chaque cervelle posez un croûton de beurre montpellier, étalé mince sur une plaque, puis coupé en demi-rond avec un coupe-pâte cannelé. — Piquez un hâtelet transparent, sur le haut du gradin, et entourez-en la base avec des petites caisses garnies de truffes.

1687. — Pain de foie-gras en bordure (dessin 251).

Incrustez sur glace un moule à bordure à cannelons inclinés; remplissez-le avec de la gelée d'aspic bien claire; laissez-la raffermir à point.

D'autre part, tenez sur glace, pendant 2 à 3 heures, une terrine de foie-gras de Strasbourg. — Dix minutes avant de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez la bordure sur un plat froid. — Enlevez la couche de graisse qui couvre l'appareil de la terrine, puis prenez de la main droite une cuiller en acier; trempez-la à l'eau bouillante, et découpez le pain en morceaux lisses, concaves et arrondis, dans la forme à peu près de la cuiller; dressez-les dans le puits de la bordure, en mettant au fond les morceaux les moins beaux et en formant avec le reste une belle pyramide élevée et régulière; nappez légèrement les morceaux coupés avec de la gelée mi-prise, posez une truffe entière sur le sommet et servez ou tenez le plat dans l'armoire à glace, jusqu'au moment de l'envoyer. — Le vide de la bordure peut être rempli avec un tampon en bois (dessin 134), masqué de papier, et le pain dressé sur ce tampon.

1688. — Pain de foie-gras, en belle-vue.

Prenez 2 moules à charlotte, dont l'un plus haut et plus large que l'autre; masquez le plus petit avec des bardes minces de lard. Remplissez-le avec un appareil de foie-gras, préparé selon les prescriptions données à l'article 1613. Couvrez-en le dessus aussi avec du lard, et cuisez-le dans un plafond, avec un peu d'eau chaude, au fond.

Quand le pain est cuit, refroidi et démoulé, retirez le lard ; lissez-en les surfaces, et glacez-le entièrement au pinceau. — Incrustez le grand moule sur glace, puis décorez-en le fond et les parois avec des

détails en truffes, en langue écarlate et en tétine, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise. Quand le décor est terminé, faites prendre au fond du moule une couche de gelée d'un centimètre d'épaisseur. Sur cette couche posez le pain de foie, juste sur le centre, afin qu'il n'y ait pas plus de vide d'un côté que de l'autre. Remplissez alors, peu à peu, le vide, entre les bords du moule et le pain, avec de la gelée liquide, mais froide, afin de ne pas fondre la glace du pain, ni faire tomber le décor. Laissez raffermir la gelée pendant une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude ; essuyez-le, et renversez le pain sur une couche de gelée prise sur plat. Entourez-le, soit avec des petites caisses de truffes, soit avec des croûtons de gelée. Piquez sur le centre du pain un hâtelet garni.

1689. — Pain de perdreaux, au suprême (dessin 252).

Levez les chairs de 2 ou 3 perdreaux cuits ; parez-les, faites-les piler ; assaisonnez l'appareil de bon goût, mêlez-lui 4 à 5 décilitres de sauce chaufroix, réduite au fumet de perdreau ; passez au tamis fin.

Déposez cette purée dans une terrine, travaillez-la fortement avec une cuiller, en incorporant, par petites parties, 300 grammes de beurre frais, bien épongé, mais sans cesser de travailler l'appareil ; quand le beurre est incorporé, additionnez un petit salpicon de truffes et de foie-gras, versez-le dans un moule à cylindre uni, légèrement beurré, incrusté sur glace. Laissez raffermir le pain.

Un quart d'heure avant de servir, démoulez-le sur un montant d'entrée froide décoré : sur le haut du support, fixez une petite coupe coulée en stéarine. Glacez le pain, découpez-le en biais, à moitié de hauteur seulement, en ayant soin de tremper le couteau à l'eau chaude ; garnissez la petite coupe avec de la gelée hachée ou des truffes, et croûtonnez la base du pain.

1690. — Pain de gélinottes, à la gelée.

Avec 3 estomacs de gelinottes cuites, et un tiers de leur volume de foie-gras, préparez une purée ; avec cette purée, 4 décilitres de bonne sauce chaufroix blonde, quelques cuillerées de glace de gibier et 300 grammes de beurre fin ; préparez un appareil, en procédant d'après la méthode prescrite article 1689. Quand il est à point, mêlez-lui un salpicon de foie-gras cuit; versez-le dans un moule à cylindre et à fond arrondi. Laissez-le raffermir sur glace.

Démoulez le pain sur un couvercle de casserole ; lissez-le, glacez-le au pinceau, et décorez-le avec quelques détails de truffes. Glissez-le ensuite sur un fond-d'appui collé sur plat ; entourez-le, à sa base, avec un cordon de gelée poussée à la poche, puis garnissez la base avec des croûtons ou une couronne de petites caisses de truffes.

1691. — Pain de volaille à l'estragon.

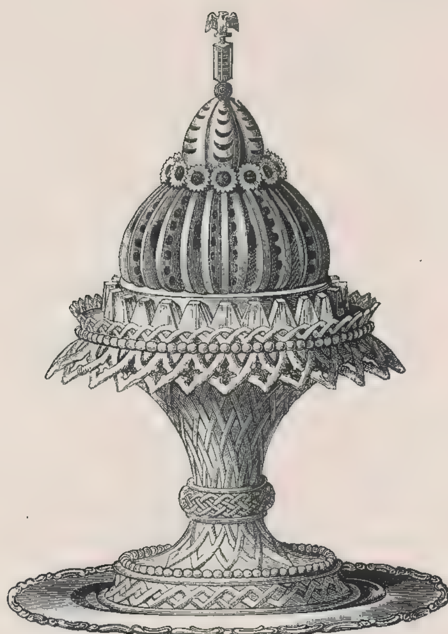
Pilez les chairs blanches de 2 petits poulets cuits ; mettez-les dans une terrine, délayez-les avec un égal volume de sauce chaufroix blonde ; passez l'appareil au tamis, puis à l'étamine ; remettez-le dans la terrine et délayez-le, en le travaillant à la cuiller avec un décilitre d'huile d'olive, quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon et avec la valeur de 2 décilitres de bonne gelée ; essayez sa consistance sur glace ; s'il est à point, liez-le, en le tournant comme un bavarois ; quand il est à point, versez-le dans un moule à cylindre uni, incrusté sur glace. — Quand le pain est raffermi, démoulez-le sur une couche de gelée prise

---

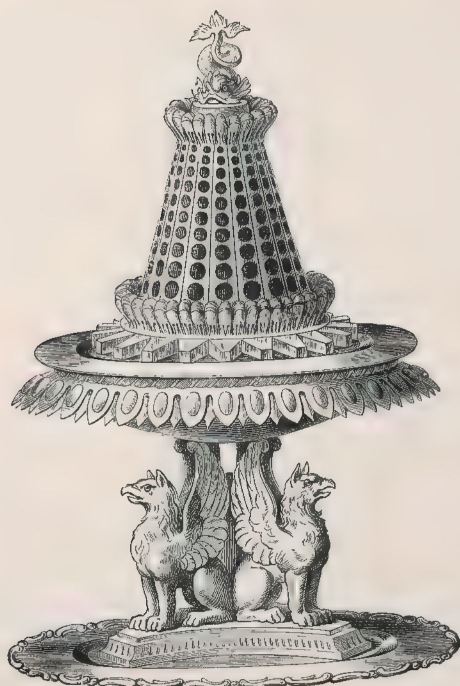
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-SIXIÈME. — ENTRÉES FROIDES.



238.



239.



240.



241.

sur plat : décorez-en les pourtours sur le centre, avec une guirlande des truffes noires et des cornichons bien verts, coupés à l'emporte-pièce, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise. Dressez sur le haut une couronne de petits filets de volaille, nappés à la gelée. alternés avec des escalopes de langue écarlate ; croûtonnez le fond du plat.

1692. — Pain de volaille à l'ancienne.

Dépecez 2 poulets chacun en cinq parties ; mettez-les dans une casserole plate, avec 150 gram. de lard frais, haché ; assaisonnez ; ajoutez des aromates et une poignée de parures de champignons ; faites-les revenir à bon feu, jusqu'à ce que les chairs soient bien saisies; laissez-les refroidir.

Retirez les os et la peau des membres de poulet ; pilez les chairs ; mêlez-leur 150 grammes de panade, puis 300 grammes de lard frais, finement haché. Assaisonnez et passez au tamis

Mettez la farce dans une terrine, et travaillez-la 5 minutes avec une cuiller; puis mêlez-lui 150 grammes de truffes coupées en petits dés, autant de tétine de veau, cuite et froide, autant de langue à l'écarlate et autant de foie-gras poché ; le tout coupé comme les truffes.

Foncez un moule uni, avec de minces bardes de lard, et remplissez-le avec la farce ; couvrez aussi avec du lard, et cuisez au four, une heure et demie, dans un plafond, avec un peu d'eau. — Laissez refroidir avec un poids léger dessus.

Démoulez ensuite le pain; enlevez le lard, puis lissez-en les surfaces et glacez-les au pinceau. Dressez-le sur une couche de gelée prise sur plat, et entourez-le, à sa base, avec une chaîne de petites caisses de truffes nappées à la gelée ou avec de la sauce chaufroix.

1693. — Pain de volaille à la Chantilly.

Pilez les chairs de 2 poulets cuits; assaisonnez et mêlez-leur 4 à 5 décilitres de sauce chaufroix, réduite avec de la cuisson ou des parures de champignons frais ; passez l'appareil au tamis et à l'étamine ; mettez-le dans une terrine, travaillez-le quelques minutes, en lui incorporant la valeur d'un verre de bonne gelée tiède. Essayez sa consistance ; versez-le dans une casserole, tournez-le sur glace pour le lier comme un appareil à bavarois ; à ce point, incorporez-lui la valeur d'un demi-litre de crème fouettée ; versez-le aussitôt dans un moule à cylindre uni, préalablement incrusté sur glace et chemisé à la gelée.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez le pain sur un support d'entrée froide; glissez celui-ci sur un plat froid, et décorez le pain sur le centre, contre les parois extérieures, avec une belle guirlande de truffes, en ayant soin d'en tremper à mesure les détails dans la gelée.

Collez un petit sujet en graisse sur le faîte du support ; entourez-le, à sa base, soit avec une couronne d'escalopes de foie-gras, saucées en chaufroix, nappées à la gelée, soit simplement avec de jolis croûtons.

1694. — Pain à la Samaritaine (dessin 241).

Faites faire un moule plein en fer-blanc, de forme hexagone, conique, ayant 25 centimètres de haut sur 15 à 16 de large. Mettez-le dans un vase, entourez-le avec de la glace pilée.

Pilez les chairs blanches de 2 poulets et un demi foie-gras, cuits ; ajoutez 4 à 5 décilitres de bonne béchamel; passez à l'étamine ; mettez l'appareil dans une terrine, délayez-le avec 4 à 5 décilitres de gelée liquide, très-collée. Essayez sur glace une petite partie de l'appareil : il doit devenir très-ferme.

Pilez à peu près le même volume de foie-gras et chairs cuites de gibier à chairs noires : coqs de bruyère, perdreaux ou grives ; ajoutez moitié de la quantité de truffes cuites, bien noires, hachées ; pilez encore l'appareil jusqu'à ce qu'il soit converti en pâte ; mêlez-lui alors 2 décilitres de sauce chaufroix brune, puis passez à l'étamine. Incorporez-lui alors 3 décilitres de gelée bien collée ; essayez-en sur glace une petite partie.

Masquez le fond du moule avec une couche d'appareil de gibier, ayant 2 centimètres d'épaisseur; afin d'obtenir les couches d'une égale épaisseur, il faut tracer d'avance, contre l'une des parois intérieures du moule, des lignes à une égale distance.

Quand la couche de gibier est prise, coulez-en une autre de volaille, laissez-la prendre, et finissez de remplir le moule, en alternant les nuances.

Deux heures après, démoulez le pain sur un fond-d'appui collé sur plat. Entourez-le, à sa base, avec un cordon de gelée hachée, puis avec une chaîne de petites caisses garnies de truffes. — Sur le haut du pain, posez un petit sujet léger, modelé ou coulé, en le fixant à l'aide d'une petite tige en bois adaptée au-dessous. — Posez le plat sur le socle quand celui-ci est sur table.

1695. — Pain de lapereaux, à la gelée.

Prenez les chairs des filets et cuisses de 3 à 4 lapereaux; coupez-les et faites-les revenir, à bon feu, avec 150 grammes de lard haché, une poignée de parures de truffes, aromates, sel et épices. Laissez refroidir dans la casserole; pilez-les ensuite. Ajoutez 150 grammes de panade et 300 grammes de lard, finement haché; en dernier lieu, ajoutez quelques jaunes d'œuf crus; assaisonnez et passez au tamis.

Mettez la farce dans une terrine; travaillez-la 5 minutes; mêlez-lui alors 150 grammes de langue à l'écarlate coupée en petits dés, autant de tétine de veau cuite, autant de truffes et autant de foie-gras.

Cuisez l'appareil 6 à 7 quarts d'heure dans un moule foncé de lard, à four doux et au bain-marie. Laissez-le refroidir sous presse légère.

Démoulez-le, parez-le, glacez-le au pinceau, et dressez-le sur une couche de gelée prise sur un plat rond : entourez-le avec de jolis croûtons de gelée.

1696. — Pain de poisson à la Montesquieu (dessin 240).

Prenez les chairs de 3 à 4 carpes cuites; retirez-en la peau et les arêtes, pilez-les; mêlez-leur une égale quantité de foie-gras cuit. Quand le mélange est opéré, assaisonnez et passez au tamis. Mettez l'appareil dans une terrine, et incorporez-lui, peu à peu, moitié de son volume de sauce chaufroix blonde, en travaillant fortement l'appareil avec une cuiller. Après la sauce, incorporez à peu près un quart du volume de beurre ramolli dans un linge, et en petite quantité à la fois : l'appareil doit alors se trouver crémeux et consistant; mêlez-lui encore quelques cuillerées de colle clarifiée et dissoute.

Incrustez sur glace un grand moule en fer-blanc, rond, en forme de pyramide, plat en dessus. Remplissez-le peu à peu, avec l'appareil préparé. Laissez-le raffermir 4 heures au moins.

Démoulez-le sur un fond-d'appui fixé sur un plat rond. — Prenez du beurre montpellier dans un cornet, et poussez-en des cordons contre les parois du pain, du haut en bas et à distance égale, dans le genre que représente le dessin. Entre ces cordons, rangez alors des ronds de truffes, coupés à l'emporte-pièce, de grandeur différente et graduée, de façon à terminer la colonne en forme de pyramide. Pour que ces détails s'attachent à l'appareil, il convient de les tremper dans de la gelée mi-prise, en les appliquant.

Entourez la base du pain avec un cordon en beurre ordinaire, et, sur celui-ci, piquez, debout, une chaîne de belles crevettes rouges, en les inclinant légèrement. Piquez-en aussi une chaîne sur le haut, et fixez sur le centre un sujet léger ou simplement un hâtelet garni. Entourez le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée, et fixez le plat sur le socle.

Si cette grosse entrée devait aller sur la table d'un buffet de bal, le pain pourrait être imité sur une charpente en carton. En ce cas, il faudrait entourer le plat et la base du socle avec des tranches de homard, dressées en couronne, et servir en même temps une saucière de mayonnaise.

1697. — Pain d'écrevisses à la gelée.

Incrustez sur glace un moule à cylindre; décorez-le avec quelques détails de truffes, de cornichons, de blanc d'œuf poché, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez légèrement le moule et le décor.

Épluchez les queues et les pattes d'une centaine d'écrevisses; coupez-en un tiers en salpicon, déposez celui-ci dans une terrine avec une égale quantité de truffes cuites, coupées en dés. Faites piler le reste, et passez au tamis. Mettez cette purée dans une terrine; étendez-la avec 4 décilitres de sauce chaufroix blonde; ajoutez une pointe de cayenne; et ensuite 4 décilitres de gelée, peu à peu, essayez la consistance de l'appareil, et tournez-le sur glace pour le lier à point; ajoutez le salpicon d'écrevisses, puis versez-le dans le moule chemisé.

Quand le pain est raffermi, trempez le moule dans de l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le sur un plat; entourez-le, à sa base, avec une bordure de demi-œufs durs, décorés aux truffes, en soutenant ceux-ci avec un cordon de gelée hachée. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1698. — Petits pains de volaille à la Reine (dessin 262).

Étalez dans un plafond à rebords une épaisse couche de glace pilée; sur cette glace rangez une quinzaine de moules à dariole; décorez-les au fond, chacun avec un rond de truffe noire, préalablement trempé dans de la gelée mi-prise Aussitôt que ces ronds sont consolidés, remplissez les moules avec de la gelée, pour les vider 2 minutes après, c'est-à-dire aussitôt qu'ils se trouvent entièrement nappés autour et au fond, avec une couche de cette gelée. Remplissez-les alors avec un appareil de pain de volaille beurré; tenez-les sur glace une heure.

Au moment de servir, trempez ces moules, l'un après l'autre, dans de l'eau chaude, pour démouler les petits pains; dressez-les, en formant 2 couronnes, sur un fond-d'appui à 3 gradins, dont le plus haut est orné d'une petite coupe en stéarine, garnie de truffes.

1699. — Chaufroix de poulets à la ravigote.

Cuisez 3 poulets, en les tenant vert-cuits; laissez-les refroidir. Découpez-les chacun en 5 morceaux; supprimez-en la peau, les pilons, les ailerons et la plus grande partie des os; masquez tour à tour les filets, les hauts-de-poitrine et les cuisses avec une sauce chaufroix à la ravigote, en les rangeant à mesure sur une plaque. Aussitôt que la sauce est froide, nappez-les à la gelée.

Renversez sur plat un moule uni, à bordure; emplissez le puits de cette bordure avec un tampon en pain masqué de beurre.—Parez les membres de volaille du surplus de la sauce, dressez-les symétriquement en buisson sur le centre de la bordure, en les alternant avec quelques crêtes et têtes de champignon, mais en évitant de les faire porter sur la bordure. Nappez les crêtes et champignons à la gelée; tenez le plat dans l'armoire à glace [1] jusqu'au moment de servir. — Servez en même temps une saucière de ravigote.

1700. — Chaufroix de poulets, à la Mirecourt.

Levez les filets de 3 moyens poulets; parez-les, faites-les pocher au beurre et laissez-les refroidir sous presse très-légère; divisez-les en deux, en les fendant sur leur épaisseur.

Désossez les 6 cuisses; remplissez-les avec de la farce à quenelle, mêlée avec un salpicon de langue. Cousez-les, cuisez-les dans un bon *fonds*, et laissez-les refroidir sous presse. — Parez-les ensuite et coupez-les aussi sur le milieu. Masquez-les alors sur la surface coupée avec une couche de montglas aux truffes, encore chaude; accouplez-les à mesure avec un demi-filet. Quand ils sont collés, parez-les d'égale forme; puis masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix blonde.

Quand la sauce est froide, parez-en le surplus, et dressez les chaufroix en couronne sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-les avec de petits croûtons de gelée, et garnissez le vide de la couronne

1. Les *armoires* à glace sont encore peu usitées dans les cuisines de Paris. Elles sont bien plus communes en Angleterre, en Allemagne et même en Amérique.

Ces armoires sont d'un trop grand secours dans le travail pour ne pas être adoptées, même dans les petites cuisines.

Dans la *Cuisine de tous les pays* j'ai reproduit un modèle de ces armoires.

avec des petites truffes au naturel, ou de têtes de champignon masquées en chaufroix avec de la sauce blonde.

1701. — Chaufroix de poulets.

Découpez 5 poulets cuits, chacun en cinq parties; parez les filets et hauts-de-poitrine; supprimez-en la peau; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, et rangez-les à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce, et les napper ensuite à la gelée.

Incrustez sur glace un moule à bordure uni; décorez-le, contre les parois, avec une couronne de belles crêtes, en trempant à mesure celles-ci dans de la gelée mi-prise; finissez de remplir le moule, peu à peu, avec de la gelée; tenez-le sur glace une heure. — Démoulez alors la bordure sur un montant d'entrée froide, à deux étages; glissez ce montant sur un plat, et collez un petit sujet en graisse sur le haut; dressez les filets de poulet debout, en les appuyant tout à la fois sur la bordure et contre le montant, mais en les alternant avec une truffe ronde. Dressez les hauts-de-poitrine sur le gradin supérieur; entourez-les, ainsi que les filets, avec une couronne de têtes de champignon, nappées avec la sauce chaufroix. — Cette entrée est posée sur un socle pouvant aller sur table dans un dîner.

1702. — Chaufroix de dinde, aux truffes (dessin 266).

Sur l'estomac cuit d'une grosse dinde, coupez une quinzaine de filets, aussi longs que possible, mais pas trop épais. Masquez-les, d'un côté, avec une couche mince de pain de foie beurré, afin d'en augmenter l'épaisseur, et les maintenir droits; faites raffermir l'appareil. Parez ensuite les filets d'une égale longueur.

Préparez une sauce chaufroix, avec moitié velouté, moitié espagnole; faites-la réduire avec les parures de quelques truffes crues. — Quand elle est refroidie, liée à point sur glace, trempez les filets dedans, et rangez-les sur une plaque. — Quand la sauce est bien refroidie, nappez les filets à la gelée.

Collez sur un plat rond un montant d'entrée froide, masqué de papier; entourez la colonne avec de la gelée hachée ou avec une salade de légumes, en formant légèrement la pyramide; dressez les filets de dinde debout contre la pyramide; soutenez-les, à la base, avec un épais cordon de gelée poussée au cornet.

Entourez l'entrée avec une couronne de petites truffes pelées, glacées. Fixez sur le support du montant un petit vase modelé ou coulé.

1703. — Chaufroix de faisans à la gelée.

Cuisez 2 faisans, en les tenant vert-cuits; quand ils sont froids, découpez-les par membres; supprimez-en la peau et les os saillants. Masquez-les avec une sauce chaufroix, réduite au fumet de faisan, et rangez-les à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce. Parez-les ensuite et nappez-les à la gelée.

Dressez le chaufroix sur un fond-d'appui ou une bordure de gelée; croûtonnez l'entrée ou entourez-la avec des caisses de truffes.

1704. — Chaufroix de faisans à l'alsacienne, sur socle (dessin 239).

Pilez les chairs cuites de 2 faisans; ajoutez quelques foies de volaille cuits et parures de foie-gras; passez au tamis.

Mettez cette purée dans une terrine; incorporez-lui d'abord quelques cuillerées de glace fondue, puis 4 décilitres de sauce chaufroix brune, mais peu à peu et sans cesser de travailler l'appareil. Ajoutez encore 250 grammes de beurre fin, légèrement ramolli, en le pressant dans un linge; incorporez-le par petites parties à la fois.

Quand l'appareil est crémeux et compacte, mêlez-lui 500 grammes de foie-gras cuit, coupé en petits dés. Versez-le alors sur une plaque; étalez-le en couche d'un centimètre d'épaisseur, en lui donnant la forme d'un carré long. Lissez bien la surface, et laissez-le refroidir 3 à 4 heures dans l'armoire à glace ou sur le timbre.

Sur un morceau de carton blanc coupez un patron, en lui donnant la forme d'un filet de poulet,

mais plus large et plus allongé. A l'aide de ce patron et la pointe d'un petit couteau, coupez l'appareil en filets bien égaux. Détachez-les de la plaque; puis, coupez-les droit, du côté arrondi, de façon à pouvoir les poser debout. Glacez-les alors au pinceau sur toutes les surfaces, et décorez-les de chaque côté, avec des détails en truffes coupés à l'emporte-pièce; nappez-les ensuite avec de la gelée mi-prise.

Avec le même appareil, coupez 6 autres filets, mais un peu moins longs que les premiers, et légèrement bombés sur une surface. Glacez-les également au pinceau, et décorez-les du côté bombé, avec des détails de truffes coupés en croissant; nappez-les également à la gelée.

Fixez sur le socle un fond-d'appui, portant sur son centre un support, juste de la hauteur des premiers filets d'appareil, sur le haut duquel est fixée une petite abaisse en bois mince, ayant 6 à 7 centimètres de diamètre.

Sur cette abaisse, fixez un autre support de la même hauteur des derniers filets bombés : le fond-d'appui, l'abaisse intermédiaire et le support doivent être masqués de papier blanc.

Masquez les 2 supports, tout autour, avec une épaisse couche de gelée finement hachée, et légèrement humectée à l'eau tiède, afin de la rendre collante.

Dressez debout les filets les plus longs, en les appuyant tout à la fois contre le fond-d'appui et contre la gelée qui entoure le support. Entourez-les à leur base avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

Dressez les filets bombés, également debout, en les appuyant sur l'abaisse et contre le support; sur le haut de celui-ci, piquez un hâtelet transparent, et collez contre l'épaisseur de l'abaisse une chaîne de petites caisses de truffes. — Entourez le fond-d'appui avec des croûtons de gelée posés debout.

1705. — Chaufroix de perdreaux, à la gelée.

Faites rôtir 5 perdreaux bardés, en les tenant *vert-cuits*. Quand ils sont froids, découpez les estomacs chacun en trois parties; parez-les proprement, en retirant le moignon des ailes et la peau. Masquez-les avec une sauce chaufroix, rangez-les à mesure sur une plaque, et laissez refroidir la sauce. Nappez-les à la gelée; puis dressez les filets en buisson sur un fond-d'appui préalablement collé sur le centre d'un plat froid. Dressez les estomacs sur les filets, et comblez les vides avec des truffes glacées; entourez la base avec de gros croûtons de gelée.

1706. — Chaufroix de grouses, à l'anglaise (dessin 238).

La grouse est un gibier plus gros qu'un perdreau mais plus petit qu'un faisan. En hiver, on en trouve souvent sur le marché de Paris, venant d'Angleterre.

Fixez sur le centre d'un fond-d'appui un support en bois ayant la hauteur de 8 à 9 centimètres, et portant sur le haut une petite abaisse en bois de 7 à 8 centimètres de large; sur celle-ci, fixez un autre petit support de 7 à 8 centimètres de haut. Masquez les supports et l'abaisse avec du papier blanc, et le fond-d'appui avec une couche mince de graisse; décorez celui-ci autour, et fixez-le sur le socle.

Faites rôtir 7 à 8 grouses, bardées. Quand elles sont froides, détachez les filets d'estomac, en laissant un haut-de-poitrine. Retirez-en la peau ; dégagez-en le moignon, et parez-les correctement.

Si les filets étaient courts, on pourrait leur donner une forme plus longue, en les coupant en deux sur la longueur, pour les rajuster, en les allongeant et les soutenant avec du pain de foie ou pain de gibier beurré, étalé en couche, sur les deux surfaces.

Nappez les filets et hauts-de-poitrine avec une sauce chaufroix brune ; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance, pour laisser refroidir la sauce.

Masquez les deux supports avec une couche épaisse de gelée, finement hachée et humectée avec de l'eau tiède, afin de la rendre collante. — Dressez alors les filets debout, en les appuyant contre le fond-d'appui et la gelée; soutenez-les, à leur base, avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

Sur l'abaisse intermédiaire du support, dressez 3 à 4 hauts-de-poitrine, également debout. Piquez sur le haut du support, un grand hâtelet transparent; puis collez contre l'épaisseur de l'abaisse une chaîne de petites caisses de truffes. Entre les cavités que laissent les filets et hauts-de-poitrine, poussez au cornet de la gelée hachée.

Pour pouvoir dresser les filets dans les conditions où ils sont représentés, il faut avoir deux entrées à

dresser, de façon à dresser sur un plat, ceux courbés à droite, et sur un autre plat ceux courbés à gauche. Dans le cas contraire, on est forcé de dresser les filets de deux en deux ou en deux sens comme le chaufroix de bécasses (dessin 250).

1707. — Chaufroix de pluviers.

Faites rôtir 4 à 5 pluviers. Quand ils sont froids, supprimez-en les cuisses, et découpez l'estomac en trois parties; supprimez-en la peau et les os superflus; parez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, et rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce.

Parez-les ensuite du surplus de cette sauce; prenez-les alors avec une fourchette, et dressez-les en buisson dans une bordure de gelée, renversée sur un plat rond, mais sans les toucher avec la main pour ne pas ternir la sauce; le buisson doit être élevé, correct, brillant.

1708. — Chaufroix de bécasses (dessin 250).

Choisissez 5 bécasses, n'ayant pas l'estomac abîmé par le coup de feu. Videz-les, bridez et bardez-les; faites-les rôtir à la broche sans les sécher; laissez-les refroidir.

Détachez alors les 2 filets de chaque estomac en laissant un haut-de-poitrine. — Retirez la peau des uns et des autres; puis fendez les filets en deux sur leur longueur; dégagez-en les moignons. Collez alors les parties de chaque filet avec une couche de pain de foie-gras beurré, mais en allongeant leur forme, car les filets de bécasse sont très-courts. — Masquez-les en dessus avec une mince couche de même appareil, en donnant aux deux parties la forme d'un gros filet, ce qui est bien facile.

Lissez l'appareil avec la lame d'un couteau trempée à l'eau tiède. Faites-le refroidir un quart d'heure dans l'armoire à glace.

Glacez-les d'abord au pinceau; puis masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, de belle nuance. — Rangez-les à mesure sur une plaque, à petite distance l'un de l'autre, et laissez refroidir la sauce. Parez-les ensuite tout autour. — Masquez les hauts-de-poitrine en dessous avec une couche de même appareil de foie; glacez-les et masquez-les avec la même sauce.

Fixez sur un plat rond, un montant d'entrée froide (dessin 154). Masquez-en le support avec une couche de gelée finement hachée, avec un peu d'eau tiède, afin de la rendre collante : cette couche doit être très-épaisse, jusqu'aux deux tiers de hauteur du support, afin de former un soutien suffisant pour dresser les hauts-de-poitrine en toute sécurité.

Dressez les 10 filets de bécasse dans l'ordre que représente le dessin, c'est-à-dire la moitié dans un sens, l'autre moitié en sens inverse. Soutenez-les à leur base, en remplissant les cavités avec de la gelée poussée au cornet; au besoin, on peut border le fond-d'appui avec un cordon de beurre. Quand les filets sont dressés, nappez-les légèrement au pinceau avec de la gelée mi-prise, afin de mieux les soutenir ensemble; puis dressez les hauts-de-poitrine dessus, en les appuyant contre le support; nappez-les aussi à la gelée. — Sur le haut du support, piquez un petit hâtelet garni d'une truffe ronde. Entourez la base du fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée.

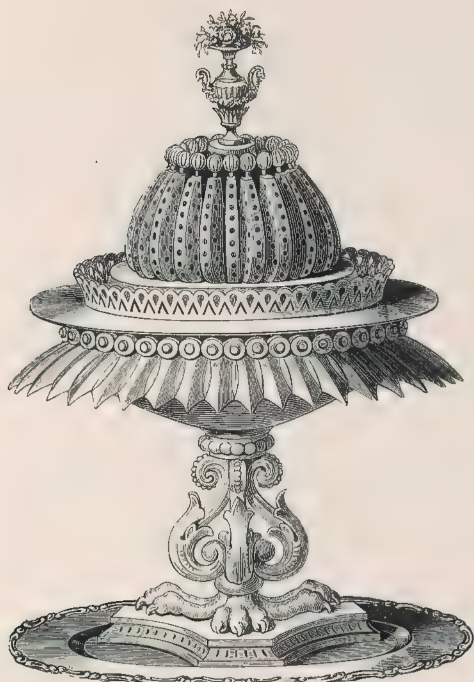
1709. — Chaufroix de filets-mignons de dinde, à l'écarlate.

Parez 10 filets-mignons de dinde, en retirant le gros nerf qui leur est adhérent; battez-les, rangez-les dans un plafond beurré, en leur donnant la forme de filets de poulet, mais plus longs; assaisonnez et

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-SEPTIÈME. — ENTRÉES FROIDES

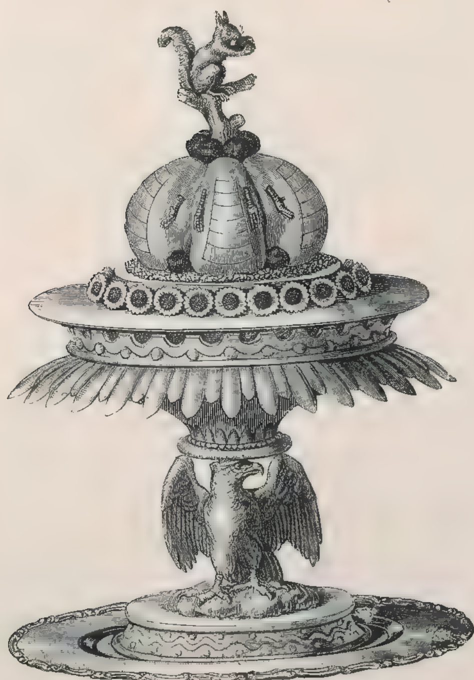
242. Côtelettes de foie-gras, sur socle, p. 74.
243. Côtelettes de sole en chaufroix, sur socle, p. 79.
244. Galantines de poulet à la Reine, sur socle, p. 98.
245. Salade à la Bagration, sur socle, p. 122.



242.



243.



244.



245.

faites-les pocher des deux côtés, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir. Parez-les d'une égale forme et masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque; faites bien refroidir la sauce, en tenant la plaque dans le timbre ou sur glace.

Parez 12 tranches de langue à l'écarlate de même forme que les filets ; nappez-les à la gelée. — Démoulez sur plat, une bordure de gelée; emplissez le puits de cette bordure avec un tampon en pain masqué de papier.

D'autre part, faites raffermir sur glace, dans un moule en forme d'entonnoir, et à défaut de celui-ci dans un cornet de fort papier, une macédoine de légumes, liés à la mayonnaise collée. Démoulez la macédoine sur le centre de la bordure, masquez-la avec une légère couche de mayonnaise à la gelée, et dressez les filets de dinde debout, en les appuyant contre la pyramide, et les alternant avec les filets de langue. Posez sur le haut de la pyramide un petit fond d'artichaut garni avec des petits-pois bien verts, liés à la gelée mi-prise; nappez les filets à la gelée.

1710. — Chaufroix de filets de perdreau, aux truffes.

Parez 14 filets de perdreau; assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir. Égalisez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix brune; quand elle est froide, nappez les filets à la gelée; parez-les du surplus de la sauce, et dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; garnissez le puits avec de la gelée hachée; sur celle-ci, dressez une belle garniture de truffes; croûtonnez le plat.

1711. — Chaufroix de filets de perdreau, à l'Impériale (dessin 246).

Prenez 14 filets de perdreau, parés; battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les pocher au beurre. Faites-les refroidir sous presse légère.

Parez-les d'égale forme, puis nappez-les avec une sauce chaufroix brune; rangez-les à mesure sur une plaque et appliquez aussitôt sur chacun d'eux et sur le côté arrondi, un rond en tétine coupé à l'emporte-pièce. Laissez bien refroidir la sauce, et nappez-les légèrement à la gelée mi-prise.

Parez-les, tout autour, du surplus de la sauce et de la gelée; puis dressez-les en couronne sur un fond-d'appui rond, fixé sur plat. Garnissez le puits de la couronne avec une salade composée d'une égale quantité de pointes d'asperges vertes et de truffes cuites; les truffes sont coupées en grosse julienne. La salade doit être bien assaisonnée, puis égouttée et liée avec quelques cuillerées de gelée mi-prise, afin de pouvoir la dresser en pyramide ; sur le haut de celle-ci, posez un bottillon d'asperges, maintenu à l'aide d'un anneau en truffe ou en carotte. Croûtonnez le tour du fond-d'appui, et servez en même temps une saucière de mayonnaise ou sauce tartare.

1712. — Chaufroix de filets de gélinotte, à la circassienne.

Levez les filets de 6 gélinottes, sans retirer les filets-mignons; parez-les, salez-les, faites-les pocher au beurre, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir. Parez-les ensuite; essuyez-les bien, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, réduite au fumet de gibier; rangez-les à mesure sur une plaque, et laissez refroidir la sauce. Dressez-les ensuite en couronne sur une couche de gelée prise sur plat, en les alternant chacun avec une large tranche de truffe; garnissez le puits avec une couche de gelée hachée; sur celle-ci, dressez un buisson de belles têtes de champignons cannelées; envoyez en même temps une sauce froide à la circassienne.

1713. — Chaufroix de filets de gélinotte, en belle-vue.

Parez 14 filets de gélinotte; salez et faites-les pocher au beurre; laissez-les refroidir. Égalisez-les; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde. Décorez alors la partie la plus large des filets avec une rosace de truffes coupées minces; nappez-les à la gelée.

Faites prendre sur glace, dans un plafond à rebords, une couche de gelée de 4 millimètres d'épaisseur;

rangez les filets sur cette gelée avec le côté décoré en dessous; coulez peu à peu de la gelée liquide entre les filets, jusqu'à hauteur de ceux-ci.

Une heure après, coupez la gelée tout autour avec la pointe d'un petit couteau; enlevez les filets avec une palette ou la lame d'un large couteau, en les touchant le moins possible; dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat. Garnissez le puits de cette couronne avec un beau buisson de têtes de champignons, légèrement masquées avec une sauce chaufroix blonde, peu liée; croûtonnez les bords du plat.

1714. — Chaufroix de filets de grive, aux truffes blanches.

Faites rôtir à feu vif 18 belles grives. Quand elles sont froides, levez-en les filets; parez-les, en supprimant les os et la peau; masquez-les d'abord avec une couche de pain de gibier beurré, puis avec une sauce chaufroix brune, en les rangeant à mesure sur une plaque. Quand la sauce est froide, nappez légèrement les filets à la gelée.

Incrustez sur glace un moule à bordure; coulez au fond une petite couche de gelée, et laissez-la raffermir. Décorez le fond avec quelques détails en cornichons et blanc d'œuf poché, coupés à l'emporte-pièce; couvrez ce décor avec une autre mince couche de gelée; quand elle est prise, rangez sur sa surface une chaîne de ronds de foie-gras, coupés à la colonne, glacés au pinceau; finissez de remplir le moule avec de la gelée; laissez la raffermir.

Au moment de dresser, démoulez la bordure sur un plat froid; garnissez le puits avec des truffes blanches d'Italie, crues, finement émincées, assaisonnées en salade, et liées avec un peu de gelée mi-prise. Dressez les filets de grive en couronne, autour de cette salade. Envoyez en même temps une sauce mayonnaise à la purée ou à l'essence d'anchois.

1715. — Chaufroix de filets de faisan.

Levez les filets de 2 faisans crus, en réservant les filets-mignons. Battez-les, parez-les et faites-les pocher au beurre; laissez-les refroidir sous presse légère.

Quand ils sont refroidis, parez-les de nouveau; puis divisez-les chacun en deux parties sur leur épaisseur; masquez-les alors avec une sauce chaufroix blonde, en les rangeant à mesure sur une plaque, à petite distance. Tenez-les dans l'armoire à glace pour faire refoidir la sauce. Nappez-les ensuite légèrement à la gelée mi-prise, et parez-les, sur les contours, du surplus de la sauce.

Coupez autant de tranches de langue écarlate; donnez-leur la forme des filets; nappez-les légèrement avec de la gelée rougie; parez-les de nouveau.

Dressez les 8 filets de faisan, debout sur un montant d'entrée froide (dessin 154), en les alternant chacun avec une tranche de langue. Entourez-les à leur base, avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche. Entourez la base du fond en bois avec des croûtons de gelée ou de petites truffes en caisses. — Piquez un hâtelet transparent sur le haut du support.

1716. — Chaufroix de filets de chevreuil, à la gelée.

Coupez en biais, sur une selle de chevreuil, 14 jolis filets; battez-les légèrement; assaisonnez et rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, pour les cuire des deux côtés; faites-les refroidir sous presse. Parez-les ensuite d'une égale forme, et masquez-les avec une sauce chaufroix brune, liée au sang; laissez refroidir cette sauce, et nappez les filets à la gelée.

Remplissez un cornet de fort papier avec un appareil de pain de gibier au suprême (art. 1689); faites-le refroidir, en le posant debout, dans le cylindre d'un moule incrusté sur glace. — Quand l'appareil est raffermi, enlevez le papier, et dressez la pyramide sur le centre d'un petit fond-d'appui collé sur plat; dressez alors les filets debout, en les appuyant contre la pyramide, coupée juste à hauteur des filets; posez une belle truffe glacée sur le haut, et entourez le fond-d'appui avec de la gelée hachée; sur celle-ci, dressez une douzaine de truffes rondes et glacées; tenez le plat dans l'armoire à glace, jusqu'au moment de servir.

1717. — Chaufroix de filets de sole, à la macédoine.

Levez les filets de 4 belles soles de Dieppe; coupez-les sur le travers, aux trois quarts de leur longueur;

battez légèrement le côté le plus long et le plus épais; assaisonnez et cuisez-les, dans un sautoir, avec beurre et vin blanc. Égouttez-les; faites-les refroidir sous presse légère. Parez-les, et trempez les dans une sauce chaufroix, blonde, réduite avec de la cuisson de champignon et celle des filets. Rangez-les à distance sur une plaque; laissez bien refroidir la sauce. Nappez-les ensuite à la gelée; enlevez alors le surplus de la sauce, sur les contours. Piquez à chaque bout pointu des filets une patte d'écrevisse cuite. Dressez les filets en couronne sur une couche de gelée prise sur plat, garnissez le puits de la couronne avec une macédoine de légumes en salade. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1718. — Chaufroix de filets de poulet, à la Jules Janin.

Prenez 14 filets de poulet, pochés à point et refroidis; parez-les, en supprimant la peau et le moignon d'aileron; trempez-les tour à tour dans une sauce mayonnaise à la gelée pour les masquer légèrement; rangez-les à mesure, tous dans le même sens, sur une plaque, à distance.

Quand la mayonnaise est froide, nappez les filets à la gelée; parez-les ensuite et dressez-les en couronne sur une bordure de gelée, de forme basse, démoulée sur un plat froid.

D'autre part, prenez 4 à 5 truffes noires, cuites, pelées; émincez-les en julienne un peu épaisse; déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Cuisez à l'eau salée une égale quantité de pointes d'asperges vertes; assaisonnez-les comme les truffes, dans une autre terrine; 10 minutes après, égouttez-les pour les mêler avec les truffes. Liez cette salade avec 2 ou 3 cuillerées de mayonnaise aux œufs; dressez-la dans le puits de la couronne.

1719. — Chaufroix de filets de poulet, à la Savarin.

Parez une quinzaine de filets de poulet, sans moignons; battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les pocher dans du beurre épuré; laissez-les refroidir sous presse légère. — Parez-les de nouveau; puis, trempez-les dans une sauce chaufroix, blonde, finie avec un beurre à la ravigote. Rangez-les à mesure sur une plaque, et faites refroidir la sauce, en les rangeant tous dans le même sens.

Parez-les ensuite; nappez-les à la gelée, et dressez-les en couronne sur une couche de gelée prise sur plat. — Garnissez le puits de la bordure avec une salade de truffes noires, cuites, émincées en tranches. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise ou sauce tartare.

1720. — Chaufroix de filets de poulet, aux légumes.

Parez d'une égale forme 14 filets de poulet; assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre, et laissez-les refroidir sous presse légère. Égalisez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix à la tartare, en les rangeant à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce; puis, nappez-les à la gelée et parez-les. Dressez-les en couronne sur une bordure de gelée, plate et large, préalablement renversée sur un plat; garnissez le puits avec une macédoine de légumes variés, assaisonnés en salade, en les montant symétriquement en pyramide; nappez-les à la gelée; croûtonnez le fond du plat.

1721. — Chaufroix de filets de poulet, à la ravigote.

Parez une quinzaine de filets de poulet, sans moignons; battez-les légèrement, assaisonnez et faites-les pocher au beurre épuré. — Égouttez-les, faites les refroidir sous presse légère. Parez-les, trempez-les un à un dans une sauce ravigote à la gelée; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce.

Supprimez alors le surplus de cette sauce; puis, nappez les filets à la gelée, et dressez-les en couronne sur une couche de gelee prise sur plat; emplissez le centre de la couronne avec une garniture de légumes variés, coupés à la cuiller ronde, entremêlés avec des cornichons coupés de même forme, assaisonnés en salade. Croûtonnez le plat, envoyez en même temps une saucière de ravigote.

1722.— Chaufroix de filets de dinde, en belle-vue (dessin 254).

Coupez, sur l'estomac de 2 dindes, 14 larges filets; battez-les pour les amincir, parez-les de forme

ovale; salez-les, rangez-les dans un sautoir mince, avec du beurre épuré, pour les faire pocher à feu vif.

Égouttez-les; faites-les refroidir sous presse légère. Parez-les de nouveau correctement; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde. Quand la sauce est refroidie, parez-en le surplus; ornez les filets chacun avec une lame de truffe noire, et nappez-les largement à la gelée.

Collez sur un plat rond un montant d'entrée froide (dessin 137), masqué de papier; fixez sur le haut du support un obélisque coulé en stéarine; entourez la base de celui-ci avec une épaisse couche de gelée hachée; contre cette gelée, dressez les filets, à cheval, presque debout; soutenez-les, en dessous, avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Entourez le fond-d'appui avec une couronne de truffes en petites caisses. — Envoyez une saucière de mayonnaise, en même temps que l'entrée.

1723 — Chaufroix de filets de coq de bruyère (dessin 267).

Retirez la peau d'estomac à 3 coqs de bruyère, tendres; bardez-les, faites-les rôtir à la broche, en les tenant *vert-cuits*. Quand ils sont refroidis, débridez-les, et coupez sur chaque côté d'estomac, sur la partie la plus rapprochée de l'os de poitrine, 2 filets d'égale longueur, pas trop épais. Retirez-en la peau sèche qui recouvre l'estomac. Parez-les bien égaux; puis masquez-les, d'un côté seulement, avec une couche d'appareil de foie-gras, beurré. Rangez-les sur une plaque, et tenez-les une heure dans l'armoire à glace.

Prenez-les alors un à un, et trempez-les entièrement dans une sauce chaufroix : nuance de velouté. Rangez-les à mesure sur la même plaque, tous dans le même sens; laissez refroidir la sauce, et nappez-les à la gelée.

Parez les contours des filets du surplus de la sauce et de la gelée, puis dressez-les sur un montant d'entrée froide (dessin 137) collé sur un plat rond, portant un sujet sur le haut du support. Dressez-les debout, en les appuyant sur le fond et contre le support, en les chevalant légèrement.

Entourez-les à leur base avec un cordon de gelée hachée, et entourez le fond avec de petites caisses garnies de truffes. Collez quelques-unes de ces caisses sur le haut des filets contre le support, en formant la chaîne.

1724. — Filets de lièvre aux truffes.

Parez les filets de quelques lièvres; divisez-les chacun en deux parties sur la longueur; battez-les légèrement; parez-les d'égale forme; *contisez-les* avec des truffes en lames, coupées sur le travers; salez-les, et faites-les pocher dans un sautoir avec du beurre épuré; laissez-les refroidir bien droits, pour les parer de nouveau. Glacez-les alors au pinceau, nappez-les à la gelée, et dressez-les debout sur un montant d'entrée froide, portant sur son centre un petit support en pain masqué de papier et glacé au pinceau. Sur le haut du dôme, fixez un hâtelet transparent; entourez la base des filets avec de petites truffes en caisse; entourez le fond-d'appui à sa base avec de gros croûtons de gelée.

1725. — Filets de saumon à la gelée.

Retirez la peau d'un morceau de filet de saumon; distribuez les chairs en tranches, et battez-les légèrement; parez-les de forme égale, et rangez-les sur la grille d'une poissonnière, les unes à côté des autres; plongez-les ensuite dans un court-bouillon simple, en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur le côté du feu. — Dix minutes après, enlevez les tranches de poisson sur la grille; laissez-les refroidir; prenez-les ensuite une à une pour les tremper dans une mayonnaise à la gelée, de façon à les masquer d'une couche mince. Rangez-les à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce.

Démoulez sur un plat froid une bordure de gelée; garnissez le puits de la bordure avec une couche de salade de légumes; sur celle-ci, dressez les tranches de saumon en buisson. Envoyez en même temps une saucière de ravigote ou de mayonnaise aux œufs.

1726. — Filets de sole à la ravigote.

Levez les filets de 4 soles; assaisonnez-les, cuisez-les dans un sautoir avec beurre et vin blanc.

Égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère, en les laissant sur toute leur longueur. Parez-les, trempez-les tour à tour dans une mayonnaise collée, à la ravigote; laissez-en bien égoutter la sauce, et rangez-les à mesure sur une plaque.

Préparez une petite macédoine de légumes coupés en petits dés; ajoutez des cornichons et des filets d'anchois coupés, ainsi qu'une petite poignée de câpres : liez cette macédoine avec de la mayonnaise collée; versez-la dans un moule en fer-blanc, en forme de pyramide; laissez-la raffermir sur glace pendant une heure.

Au moment de dresser, trempez ce moule à l'eau chaude, et renversez la macédoine sur un fond-d'appui collé sur plat; parez alors les filets de sole; coupez-les d'une égale longueur, et dressez-les debout, en les appuyant contre la pyramide; entourez-les, à la base, avec un cordon de gelée et une chaîne de belles crevettes; décorez le haut de la pyramide avec de la gelée hachée et avec quelques crevettes; nappez les filets à la gelée, croûtonnez le plat.

1727. — Filets de sole à la parisienne.

Levez les filets de 4 ou 5 soles; cuisez-les avec beurre et du vin blanc; laissez les refroidir sous presse légère. — Parez-les carrément; diminuez-en légèrement l'épaisseur, et montez-les autour d'un moule uni, à cylindre, formant pyramide, préalablement incrusté sur glace, en les appuyant contre les parois du moule, dans le genre de ceux à charlotte, mais en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les intérieurement, avec une couche de gelée. Emplissez le vide avec une salade de légumes à la mayonnaise collée ; couvrez-la avec un rond de papier.

Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et renversez le pain sur un montant d'entrée froide; glissez aussitôt celui-ci sur un plat froid ; fixez sur le haut du montant un sujet coulé ou modelé ; nappez les filets à la gelée, garnissez la base de l'entrée avec de la gelée hachée, et croûtonnez le fond du plat. Envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1728. — Filets de sole à la Joinville.

Levez les filets de 3 soles ; parez-les, assaisonnez-les, doublez-les et faites-les cuire avec du beurre ; laissez-les refroidir sous presse légère. — Parez-les ; masquez-les entièrement avec une sauce mayonnaise à la gelée, en les rangeant à mesure sur une plaque, à distance. Quand la mayonnaise est refroidie, nappez les filets avec de la gelée mi-prise ; parez-les, piquez à chacun une petite patte d'écrevisse non épluchée ; dressez-les ensuite en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; emplissez le vide de la couronne avec une garniture de légumes variés, assaisonnés en salade ; dressez sur le haut un petit bouquet de queues d'écrevisse ; nappez-les à la gelée.

1729. — Filets de sole au beurre montpellier.

Levez les filets de 4 soles; cuisez-les avec beurre et vin blanc; faites-les refroidir sous presse. — Parez-les avec soin, en les tenant minces, mais sans en diminuer la longueur.

Préparez un beurre montpellier (art. 1528) ; étalez-le en couche, de l'épaisseur d'un quart de centimètre, sur une grande feuille de papier blanc, disposée sur un plafond; rangez les filets sur ce beurre, en les appuyant pour les coller ; tenez le plafond sur glace. Quand le beurre est raffermi, cernez les filets avec la pointe d'un couteau, en coupant le beurre juste de leur dimension ; détachez en même temps du papier le beurre et les filets pour les dresser debout, mais un peu à cheval, contre une petite pyramide de salade de légumes, liée à la mayonnaise collée, dressée sur un plat ; soutenez les filets en dessous avec un cordon de beurre montpellier ramolli et poussé au cornet ; croûtonnez le plat, piquez sur le centre un petit hâtelet garni avec une écrevisse et quelques crevettes.

1730. — Galantine de poularde, à la gelée (dessin 258).

Désossez une poularde ; diminuez l'épaisseur des chairs intérieures et supprimez-en les nerfs ;

étalez-la sur la table; assaisonnez et masquez-la avec une farce à galantine, préparée d'après la méthode prescrite à l'article 1618; rapprochez-en la peau pour la rouler de forme ronde; posez-la sur le centre d'une serviette, enveloppez-la et nouez-la comme on noue un pouding; cuisez-la dans de bon *fonds blanc*.

En la sortant de la cuisson, serrez-la et déposez-la dans une terrine ou dans un moule à dôme de son calibre; laissez-la refroidir sous presse.

Déballez-la; parez-la d'aplomb et découpez-la en entaille, glacez-la; dressez-la sur un fond-d'appui, disposé sur un petit socle bas. Piquez un hâtelet sur le centre de la galantine; entourez-la d'abord avec de la gelée hachée, puis avec de beaux croûtons dressés debout.

1731. — Galantine de poularde à la royale.

Préparez une poularde en galantine, de forme longue. Enveloppez-la dans un linge, et cuisez-la dans un *fonds blanc*.

Aussitôt à point, égouttez-la pour la déballer; emballez-la de nouveau dans le même linge rafraîchi, en la serrant fortement; laissez-la refroidir dans son état naturel, sans la mettre sous presse. Parez-la, glacez-la, coupez-la en deux sur sa longueur; puis découpez chaque moitié en tranches d'un centimètre d'épaisseur; parez celles-ci droites, d'un côté, afin de les faire tenir debout. Décorez ces tranches, sur leur épaisseur, avec des carrés de truffes un peu épais; dressez-les debout et en couronne sur les bords d'un fond-d'appui, au centre duquel sera fixée une coupe en graisse; entre chaque tranche de galantine, poussez au cornet de la gelée hachée; garnissez la coupe avec de petites truffes entières, nappez-les à la gelée; bordez le fond-d'appui avec de la gelée hachée et croûtonnez les bords du plat.

1732. — Galantines de poulet à la reine, sur socle (dessin 244).

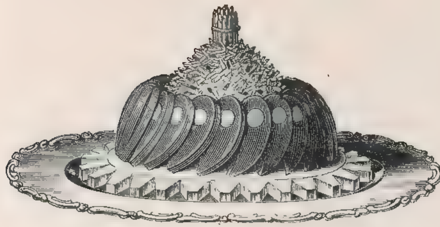
Préparez 3 galantines de poulet, à l'anglaise, c'est-à-dire sans désosser les cuisses et en laissant les pattes (art. 1620). Bardez-les et cuisez-les dans un *fonds blanc*. Laissez-les bien refroidir, puis découpez-en l'estomac en entaille, et remettez-les en forme. Coupez-les droit, en dessous, afin de pouvoir les poser d'aplomb.

Nappez-les ensuite avec une sauce chaufroix blonde, légère; posez-les sur une plaque, l'estomac en dessus, et laissez refroidir la sauce.

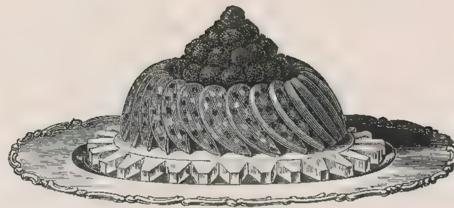
Collez sur un plat rond un montant d'entrée froide, c'est-à-dire un fond-d'appui portant sur son centre un support en forme de pyramide triangulaire (dessin 133), sur le haut duquel est fixé un petit sujet modelé, un écureuil posé sur un tronc d'arbre, tenant une petite truffe entre ses pattes.

Parez les galantines du surplus de la sauce; dressez-les sur le fond-d'appui, presque debout et le côté pointu en haut, en les appuyant contre la pyramide. Entourez-les, à leur base, avec un épais cordon de gelée hachée poussée à la poche. Entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de petites caisses garnies de truffes. Entourez le tronc d'arbre, sur lequel est fixé le petit écureuil, avec quelques petites truffes rondes. Posez le plat sur le tambour disposé sur l'abaisse supérieure du socle.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-HUITIÈME. — ENTRÉES FROIDES.



246.



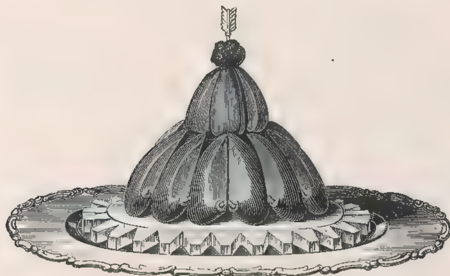
247.



248.



249.



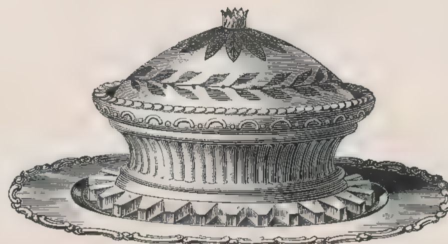
250.



251.



252.



253.

1733. — Galantines de poulet à la macédoine.

Préparez une galantine de poulet, en opérant comme pour les poulardes. Cuisez-la; laissez-la refroidir sous presse. Déballez-la, et coupez-la en tranches transversales; parez-les de forme ovale, de même dimension. Trempez-les une à une dans une sauce chaufroix blonde, et appliquez sur chacune d'elles une tranche de truffe noire. Laissez bien refroidir la sauce, et nappez légèrement les tranches de truffes. Parez ensuite le surplus de la sauce et de la gelée. Dressez-les en couronne sur une bordure de gelée garnie de petits bouquets de légumes verts et rouges : petits-pois et boules de carottes.

Garnissez alors le puits de la bordure avec une macédoine de légumes variés, assaisonnés en salade, et liés à la mayonnaise. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1734. — Galantines de poulet en belle-vue.

Divisez en deux, sur la longueur, une galantine de poulet, cuite et refroidie; parez les deux parties de façon à leur donner le profil d'un filet de poulet; coupez-les alors en tranches transversales minces, glacez-les au pinceau, décorez-les avec un rond de truffe, appliqué sur la partie la plus large.

Faites prendre au fond d'un plafond à rebords, une couche mince de gelée; sur cette couche, rangez les tranches de galantine, les unes à côté des autres, en les appuyant du côté décoré; masquez-les alors à hauteur, avec de la gelée froide; laissez raffermir celle-ci.

Coupez ensuite la gelée, tout autour des tranches de galantine, avec la pointe d'un couteau, pour les enlever; dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; dressez dans le puits de la couronne avec une garniture de têtes de champignon, nappées en chaufroix. Croûtonnez les bords du plat.

1735. — Galantines de poulet à la banquière.

Désossez 2 jeunes poulets; salez-les, emplissez-les avec une farce à galantine (art. 1618); rapprochez les bords du centre, en les roulant, puis emballez-les séparément dans un linge, en leur donnant une forme un peu plus allongée et moins épaisse qu'à l'ordinaire; cuisez-les dans un bon *fonds blanc*.

En les sortant de la cuisson, déballez-les, et emballez-les de nouveau dans le même linge rafraîchi; faites-les refroidir dans leur état naturel, c'est-à-dire de forme ronde. Débridez-les pour les parer aux deux bouts; puis découpez-les en tranches régulières.

Démoulez sur plat une bordure de gelée simple ou décorée; emplissez le puits avec un tampon en bois, masqué de papier, s'y adaptant tout juste; sur celui-ci dressez les tranches de galantine, à cheval et en buisson aussi élevé que possible, mais sans les faire porter sur la gelée; entourez la bordure avec une garniture à la banquière (art. 1536); nappez très-légèrement les tranches de galantine; croûtonnez les bords du plat.

1736. — Galantines de perdreau, aux truffes (dessin 247).

Désossez pour galantine 2 gros perdreaux; étalez-les sur la table; diminuez l'épaisseur des chairs, pour les reporter à l'endroit où elles font défaut; assaisonnez avec sel et épices. Masquez-les d'abord avec une couche de farce à galantine de gibier, pilée et passée. Sur cette couche étalez une couche de filets carrés de lard blanchi, filets de truffes crues, filets de langue écarlate et filets de foie-gras poché, coupés de même dimension, c'est-à-dire longs et carrés. Masquez-les avec une autre couche de farce, et masquez de nouveau celle-ci avec des filets de truffe, de foie-gras et de langue; couvrez avec la farce et cousez les perdreaux sur leur longueur. — Enveloppez les galantines séparément dans un petit linge, nouez-les aux deux bouts, serrez-les sur le centre avec 3 anneaux de ficelle, de façon à les obtenir rondes et serrées. Cuisez-les une heure, dans un bon *fonds*.

En les sortant déballez-les et réemballez-les aussitôt dans le même linge, en les serrant de nouveau. Laissez-les refroidir rondes, sans les mettre sous presse, mais sur glace.

Déballez-les ensuite, parez-les aux deux bouts, et coupez-les en tranches d'une égale épaisseur, puis

parez chaque tranche en forme de filet : pointue d'un côté, ronde de l'autre. Rangez-les sur un plafond, l'une à côté de l'autre et toutes dans le même sens; glacez-les au pinceau ; nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise.

Quand la gelée est prise, coupez-la tout autour des galantines, avec la pointe d'un petit couteau. Dressez-les alors en couronne sur un fond-d'appui rond, masqué de papier, collé sur plat. Garnissez le puits de la couronne avec des truffes rondes, glacées. Entourez la base du fond-d'appui avec des croûtons de gelée correctement coupés.

1737. — Galantines de perdreau en belle-vue (dessin 259).

Préparez 3 galantines de perdreau, en réservant les filets-mignons (art. 1736). Quand elles sont cuites à point, égouttez-les pour les déballer et les réemballer dans le même linge rafraîchi, en les serrant fortement; laissez-les refroidir rondes.

Quand elles sont déballées, coupez-les en tranches minces. Glacez-les et nappez-les à la gelée, puis dressez-les en couronne sur les bords d'un socle bas, portant sur son centre un support en pain de gibier, moulé dans un entonnoir en fer-blanc, ou simplement dans un cornet de fort papier, afin de l'obtenir en forme de pyramide coupée droit sur le haut.

Contre ce support, dressez debout les filets-mignons des perdreaux, cuits et masqués avec une sauce chaufroix. Nappez-les légèrement à la gelée mi-prise, et piquez sur le haut du support un hâtelet garni d'une truffe ou d'une crête.

1738. — Galantines de perdreau, à la gelée.

Prenez 2 galantines de perdreau, préparées d'après la méthode ordinaire (art. 1736); parez-les de façon qu'en les coupant transversalement en tranches, celles-ci aient la forme d'un filet de perdreau (art. 1734). Aussitôt coupées glacez-les, posez une belle lame de truffe sur chaque tranche, et nappez-les à la gelée à plusieurs reprises.

Quand la gelée est refroidie, parez les tranches tout autour, pour enlever le surplus de la gelée, et dressez-les en couronne sur une bordure de pain de gibier à la gelée, décorée avec des truffes, contre les parois. Garnissez le puits de la couronne avec de la gelée hachée; entourez les bords du plat avec de petits croûtons de gelée.

1739. — Galantines de pluvier, à la Cinq-Mars (dessin 268).

Désossez 3 pluviers, emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec un salpicon de truffes et de foie-gras; roulez-les séparément dans une serviette, cuisez-les dans un bon *fonds*. Égouttez-les ensuite pour les déballer, les rouler de nouveau dans la même serviette rafraîchie; laissez-les refroidir.

Déballez ces galantines, parez-les, découpez-les en tranches, mais en les laissant en forme; glacez-les et masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune; laissez bien refroidir la sauce.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, à 3 cannelons; faites prendre au fond une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur; posez les galantines debout sur cette gelée, une dans chaque cannelon; remplissez alors le moule, peu à peu, avec de la gelée liquide, mais froide; tenez le moule sur glace, une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour le renverser sur un montant d'entrée froide, décoré. Garnissez l'intervalle des cannelons avec un joli bouquet de truffes rondes, pelées et glacées. Fixez un petit sujet à coupe sur la colonne, et garnissez cette coupe avec de la gelée hachée; croûtonnez le plat.

1740. — Galantines de caille, à la Périgord.

Désossez une douzaine de cailles; emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec un petit salpicon de truffes; rapprochez-en la peau, en leur donnant une forme longue; entourez-les avec des bandes de papier beurrées, pour les maintenir en forme; rangez-les dans un sautoir, faites-les cuire

à court-mouillement avec un peu de madère et du jus; laissez-les refroidir dans leur cuisson; déballez-les pour les parer et les masquer avec une sauce chaufroix blonde. — Quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée, et dressez-les en buisson sur un fond-d'appui; entourez le pain avec une couronne de caisses en papier, garnies chacune avec une belle truffe ronde, cuite au vin, glacée au pinceau ou nappée avec de la sauce chaufroix.

1741. — Galantines de grive, en caisses.

Désossez une quinzaine de grives; salez-les, emplissez-les chacune avec une petite partie de farce à galantine de gibier; enfermez la farce en donnant aux galantines une forme ovale; entourez-les alors avec une petite bande de papier beurrée; rangez-les dans un sautoir, couvrez-les de bardes de lard, mouillez à moitié de hauteur avec un peu de vin et de bon *fonds* non dégraissé; posez le sautoir sur feu, faites partir le liquide en ébullition; poussez-les ensuite à four doux, et faites-les pocher. — Retirez-les ensuite, et laissez-les refroidir dans leur cuisson. Déballez-les, parez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix brune. — Quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée, dressez-les chacune dans une petite caisse plissée, emplie à moitié avec de la gelée hachée; dressez ces caisses en buisson sur une couche de gelée prise sur plat; croûtonnez celui-ci. — Si les galantines sont grosses, on peut les couper en deux, arrondir chaque moitié, et les saucer du côté lisse.

1742. — Galantines de bécassine, aux truffes (dessin 255).

Désossez 10 à 12 bécassines, étalez-les sur la table, assaisonnez-les et emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec un petit gratin de foie et une partie des intestins de bécassine, cuits et passés au tamis. Enfermez la farce en donnant aux galantines une forme un peu allongée; entourez-les avec une bande de papier, et rangez-les dans un sautoir en les serrant. Masquez-les avec du lard, et mouillez à hauteur avec un peu de bon *fonds* très-gras. Faites-les pocher 25 minutes, à four doux. Laissez-les refroidir dans leur cuisson; réservez les têtes.

Déballez ensuite les galantines, parez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, et décorez-les avec des détails en tétine cuite. — Cuisez les têtes de bécassines, glacez-les au pinceau.

Fixez sur un plat rond un fond-d'appui masqué de papier et bordé, portant un support sur son centre. Sur le haut du support, fixez un sujet coulé en stéarine, représentant un Minerve.

Entourez le support avec une épaisse couche de gelée hachée, puis dressez debout les galantines sur le fond, en les appuyant contre le support; soutenez-les avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Au-dessus de chaque bécassine, piquez en éventail une tête de bécassine, après leur avoir adapté une petite pointe pour les soutenir. Entourez le fond-d'appui, soit avec des truffes rondes, soit avec de petites caisses.

Si le fond-d'appui n'était pas bordé, il faudrait pousser à la poche, autour des galantines, un épais cordon de gelée qui leur serve de soutien et les empêche de glisser. — Si les galantines étaient trop grosses, on pourrait les couper en deux sur la longueur, et parer ronde chaque moitié.

1743. — Galantines de grive, à la gelée (dessin 263).

Désossez une vingtaine de grives; étalez-les sur un linge, assaisonnez et emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec quelques cuillerées de gratin de foie et une petite partie de leurs intestins cuits, pilés et passés au tamis. Enfermez la farce en ployant les grives; donnez-leur la forme ovale, entourez-les avec une bande de papier, couvrez-les avec du lard, et mouillez-les à hauteur avec un peu de bon *fonds* non dégraissé. Cuisez-les à four doux 20 à 25 minutes; laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Parez les grives de forme égale, pas trop grosses; masquez-les avec une sauce chaufroix brune, et nappez-les légèrement à la gelée.

Fixez sur un plat rond un double gradin d'entrée froide portant sur le haut un support; sur le support, fixez une jolie coupe coulée, garnie avec de petites truffes ou simplement avec de la gelée hachée. Entourez la base de chaque gradin avec une épaisse couche de gelée hachée, et sur celle-ci dresesz les

galantines debout. Entourez-les également avec de la gelée hachée poussée au cornet. Entourez la base du fond avec une chaîne de petites truffes.

1744. — Galantines d'ortolan, à la gelée.

Prenez 14 ortolans propres; coupez-en le cou et le bout des pattes; fendez-les sur le dos pour en retirer seulement les os des reins. Videz-les, puis emplissez le vide avec un peu de farce à gratin de foie, mêlée avec une égale quantité de farce à galantine aux truffes. Appuyez-en simplement les cuisses contre l'estomac pour les mettre en forme; bardez-les et rangez-les dans une casserole plate, en les serrant; arrosez-les avec du beurre fondu et un peu de glace; salez-les, couvrez-les avec du lard, et faites-les pocher un quart d'heure.

Laissez-les refroidir dans leur cuisson, puis égouttez-les; glacez-les et dressez-les, presque debout, sur un double gradin d'entrée froide. Bouchez les vides avec de la gelée hachée, poussée au cornet; croûtonnez la base du gradin, et piquez un hâtelet transparent sur le support du haut.

1745. — Galantines de mauviette en bordure.

Désossez 20 à 25 mauviettes à la manière anglaise, sans les ouvrir; emplissez-les avec un morceau de foie-gras cru et un morceau de truffe. Bardez-les et rangez-les dans un sautoir; mouillez à peu près à hauteur avec du bon *fonds* bien gras; couvrez avec du lard ou du papier beurré, faites-les pocher, à feu doux; laissez-les refroidir. Parez-les ensuite, et masquez-les avec une sauce chaufroix brune.

Incrustez sur glace un moule à bordure uni; décorez-le au fond avec des truffes, couvrez le décor avec une couche de gelée d'un centimètre d'épaisseur; aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez les mauviettes au fond de la bordure; remplissez peu à peu celle-ci avec de la gelée liquide, mais froide; tenez-la sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid, garnissez-en le puits avec un tampon en bois masqué de papier, arrivant à la hauteur de la bordure. Sur ce tampon dressez les mauviettes en buisson régulier, en le soutenant à sa base avec un cordon de gelée poussée au cornet.

1746. — Galantines de mauviette en cerises.

Désossez une trentaine de mauviettes, en les ouvrant par le dos et en réservant les pattes. Assaisonnez-les du côté ouvert, et masquez-les avec une couche de farce à galantine, mêlée avec du foie-gras et truffes coupés en dés. Roulez les galantines en boules, cousez-les, puis entourez-les avec une bande de papier ou de lard, et rangez-les dans un sautoir. Cuisez-les quelques minutes dans un bon *fonds* très-gras : en fait, elles ne doivent que pocher; laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Égouttez-les ensuite, déballez-les et parez-les bien rondes. Masquez-les avec une sauce chaufroix brune, et piquez à chacune des galantines une des pattes de mauviette réservées : cette patte doit figurer la queue des cerises.

Fixez sur un plat froid un fond-d'appui rond masqué de papier. Sur le centre de ce fond, dressez les mauviettes en buisson correct, se terminant en pointe. Entourez-en la base avec un cordon de gelée poussée au cornet, et entourez le fond-d'appui avec de petites caisses plissées garnies de truffes.

1747. — Galantines de mauviette à la florentine.

Préparez des galantines de mauviettes, dans les mêmes conditions prescrites à l'article 1746; faites-les pocher au four; laissez-les refroidir dans leur cuisson; déballez-les ensuite pour les parer et les glacer.

Incrustez sur glace 15 petits moules à aspic, dans le genre de ceux à dariole, mais ouvragés; décorez-les au fond avec une rosace de truffe, en trempant à mesure le décor dans de la gelée mi-prise; sur ces truffes coulez une petite couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, posez une petite galantine au fond de chaque moule, et remplissez ceux-ci, peu à peu, avec de la gelée liquide et froide; laissez-la raffermir sur glace.

Au moment de servir, démoulez les galantines; dressez-les sur un petit gradin à deux étages (dessin 152), en les entourant avec de la gelée hachée; croûtonnez la base du gradin.

1748. — Galantines d'anguille à la tartare.

Habillez une grosse anguille; désossez-la, assaisonnez-en les chairs intérieures; emplissez-la avec de la farce à galantine, mêlée avec un salpicon de truffes; roulez-la dans une serviette; ficelez-la, cuisez-la dans un bon *fonds de mirepoix* au vin blanc. — En la sortant de la cuisson, déballez-la pour la réemballer, et la faire refroidir bien ronde. Déballez-la ensuite et coupez-la en tranches.

Faites prendre au fond d'un plat d'entrée, une épaisse couche de gelée. Quand elle est raffermie dressez les tranches de galantine en couronne, et garnissez le puits de cette couronne avec une macédoine de légumes nouveaux, assaisonnés en salade. Croûtonnez le tour de la couronne et servez en même temps une saucière de mayonnaise ou sauce tartare.

1749. — Galantines d'anguille en bordure de gelée (dessin 264).

Préparez une grosse galantine d'anguille; enveloppez-la avec un linge dans sa longueur; nouez-la en la serrant; cuisez-la dans un bon *fonds*. Déballez-la et réemballez-la dans le même linge rafraîchi, en la serrant fortement. Laissez-la refroidir ronde, sans la mettre sous presse.

Déballez-la ensuite et coupez-la en tranches d'une égale épaisseur; puis parez-les exactement de même dimension, soit en les coupant au couteau, soit en les passant au coupe-pâte pour les obtenir plus régulières. Glacez-les d'un côté, et, sur le centre de chacune d'elles, appliquez un rond de truffe coupé à l'emporte-pièce.

Faites prendre une mince couche de gelée sur une plaque à rebords; quand elle est raffermie, rangez à distance les tranches de galantine en les appuyant du côté décoré. Coulez encore une couche de gelée autour des tranches, et laissez-la bien refroidir.

Détachez ces tranches après les avoir cernées tout autour avec la pointe d'un petit couteau.

Démoulez sur un plat d'entrée une bordure de belle gelée, décorée simplement avec des bouquets de petits légumes alternés verts et rouges. Garnissez le vide de la bordure avec un tampon à support (dessin 134), et entourez celui-ci avec une couche épaisse de salade de légumes, liée à la mayonnaise collée, en la dressant un peu en pyramide.

Contre cette salade, dressez une double couronne de tranches de galantine, et piquez sur le haut du support un hâtelet transparent orné d'une grosse truffe. — Servez en même temps une saucière de sauce tartare.

1750. — Darne[1] de saumon à la gelée.

Sur le centre d'un saumon, coupez une darne ayant de 8 à 10 centimètres d'épaisseur.

Enveloppez-la avec du lard, ficelez-là, faites-la cuire dans un *fonds de mirepoix* au vin blanc. Égouttez-la, laissez-la refroidir. Déballez-la, pour la parer, en retirant la peau; glacez-la au pinceau avec de la gelée légèrement rougie; dressez-la sur un fond-d'appui décoré, masqué sur son épaisseur avec une mince couche de beurre au vert-d'épinards. Croûtonnez le plat; décorez le centre de la tranche, avec une belle rosace composée avec des truffes; nappez-en la peau au pinceau avec la gelée mi-prise; entourez-en la base, avec de la gelée hachée, et servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1751. — Tranche de saumon au beurre Montpellier.

Prenez une tranche de saumon, ayant 8 à 10 centimètres d'épaisseur. Cuisez-la au court-bouillon préparé avec du vin blanc. Laissez-la refroidir dans sa cuisson.

Égouttez-la, retirez-en la peau, épongez-la bien, puis masquez-la avec une couche de beurre Mont-

1. En cuisine, on donne le nom de *darne* à une épaisse tranche coupée sur la partie la plus large du poisson. Cette dénomination n'est plus guère usitée : on dit *tranche* si le morceau est plat, et *tronçon* s'il est de forme allongée.

pellier ramolli à point; lissez les surfaces, et posez-la sur le fond-d'appui. Entourez-la à sa base avec une chaîne de grosses crevettes rouges, piquées debout. Ornez les surfaces avec des détails de blanc d'œuf poché, de truffes, de filets d'anchois, de câpres, et enfin avec quelques queues d'écrevisse. Masquez le dessus du fond-d'appui avec de la gelée hachée, et entourez-le avec de gros croûtons coupés en triangle, posés debout. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1752. — Tranche de saumon à la ravigote.

Coupez une tranche de saumon sur la plus large épaisseur du poisson; cuisez-la au court-bouillon simple; laissez-la bien refroidir. Supprimez-en la peau, et masquez-la avec une couche mince de beurre à la ravigote, mais en la laissant de forme naturelle; décorez-la au cornet, sur les côtés et sur la surface supérieure, avec des ronds de truffe; dressez-la sur une couche de gelée, prise sur plat; garnissez-la, des deux côtés, avec une salade de légumes variés, symétriquement dressés, et aussi avec quelques gros croûtons de gelée. Servez en même temps une saucière de ravigote.

1753. — Hure de sanglier, en roulade.

Prenez les deux poitrines et une petite hure de sanglier, propres. Désossez la hure, lavez-la bien, et cuisez-la ensemble avec les poitrines, dans une marinade au vinaigre, c'est-à-dire avec de l'eau et du vinaigre, sel, épices, aromates, racines émincées. Si elle provient d'un jeune animal, cuisez-la 4 à 5 heures, sinon cuisez-la 2 ou 3 heures de plus. Si les poitrines sont plus tôt cuites, égouttez-les.

Quand la hure est bien cuite, égouttez-la sur un plafond; divisez-la en deux parties, et placez-les chacune sur une serviette étalée sur la table, en appuyant le côté de la couenne contre la serviette. Diminuez l'épaisseur des chairs afin de les égaliser. Désossez avec le plus grand soin les deux poitrines, coupez-les en gros filets, ainsi que les chairs enlevées de la hure, et répartissez-les sur chaque moitié.

Assaisonnez la surface, puis roulez chaque moitié de hure, comme les galantines de volaille. Nouez-les aux deux bouts et sur le centre; faites-les refroidir sous presse.

Quand elles sont déballées, parez-les, glacez-les. Découpez-les ensuite en tranches transversales, et dressez celles-ci en couronne sur une couche de gelée prise sur plat, ou bien sur un fond-d'appui de forme ronde. En ce cas, garnissez le puits de la couronne avec de la gelée hachée, et croûtonnez le fond du plat. — Envoyez en même temps une saucière de sauce cumberland.

Avec une demi-hure en galantine, on peut dresser 3 entrées.

1754. — Hure de sanglier aux truffes.

Prenez le tiers d'une roulade de sanglier; glacez-la, coupez-la en tranches transversales, et dressez-les à cheval sur un support en pain coupé en dos-d'âne, et fixé sur le centre d'un plat rond.

De chaque côté du support, dressez un buisson de moyennes truffes, pelées et glacées, de façon à masquer complétement les deux faces du support. Croûtonnez le plat, et servez en même temps une saucière de sauce cumberland.

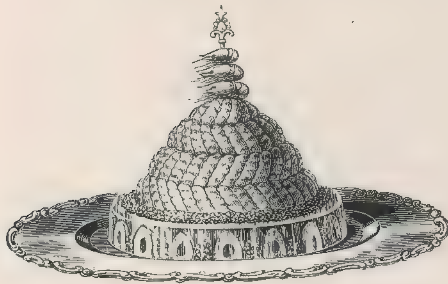
SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUARANTE-NEUVIÈME. — ENTRÉES FROIDES.



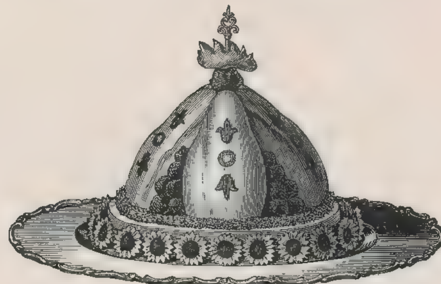
254.



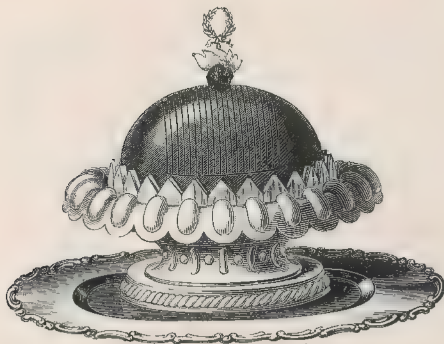
255.



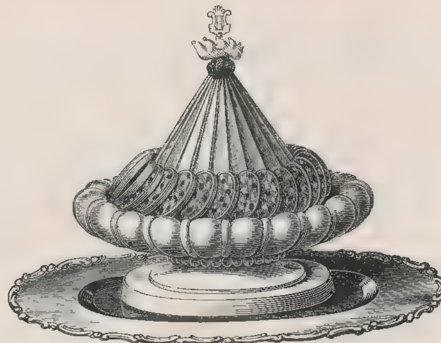
256.



257.



258.



259.



260.



261.

1755. — Roulades de hure de sanglier, à la tartare.

Coupez en tranches minces, d'égale dimension, le tiers d'une roulade de sanglier (art. 1753); montez ces tranches, par rangs, contre les parois et le fond d'un moule à cylindre, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les intérieurement afin de les soutenir; emplissez le vide du moule avec une salade de légumes, liés à la mayonnaise collée; laissez raffermir cette salade sur glace, pendant une heure. — Démoulez ensuite l'entrée sur un montant d'entrée froide, et glissez celui-ci sur un plat. Fixez un petit sujet en graisse sur le haut du support, et croûtonnez le plat. Servez en même temps une saucière de sauce tartare.

1756. — Célestines de volaille, aux truffes.

Coupez en petits dés les chairs blanches d'un poulet cuit; déposez-les dans une petite casserole avec la moitié de leur volume de truffes, également coupées en dés. Avec les chairs des cuisses, préparez une purée; délayez-la avec 2 décilitres de sauce chaufroix; tournez l'appareil sur glace pour le lier; aussitôt qu'il est à point, ajoutez le salpicon de poulet; retirez la casserole hors de la glace.

Coupez une quinzaine de tranches de langue à l'écarlate, parez-les en forme de carré long; étalez sur ces tranches une couche épaisse de l'appareil préparé, lissez-le aussitôt avec la lame d'un couteau, pour le laisser refroidir sur glace. Trempez alors les célestines dans une sauce chaufroix, et rangez-les à distance, sur plaque. — Quand la sauce est froide, décorez-les, d'un côté, avec des lames de truffes, nappez-les à la gelée; parez-les et dressez-les en couronne sur une bordure en pain de volaille renversée sur un plat d'entrée. Croûtonnez la base de cette bordure avec de la gelée, et dressez dans le puits de la couronne une garniture quelconque ou simplement de la gelée hachée.

1757. — Célestines d'écrevisses.

Coupez en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisse cuites; mêlez ce salpicon dans une casserole avec une égale quantité de champignons cuits, coupés comme les écrevisses; liez-le avec de la sauce chaufroix. — Levez les filets de 3 soles, cuisez-les avec beurre et vin blanc; faites-les refroidir sous presse. Quand ils sont froids, divisez-les chacun en deux parties; parez-les de forme oblongue, d'une égale dimension, mais très-minces; masquez-les, d'un côté, avec une couche du salpicon préparé; lissez l'appareil, laissez-le raffermir sur glace. Masquez alors les célestines avec une sauce mayonnaise à la gelée: quand la sauce est froide, décorez-les avec des détails de cornichons; nappez-les à la gelée, et dressez-les en couronne sur une bordure de gelée, démoulée sur un plat d'entrée; garnissez le puits de la couronne avec une macédoine de légumes variés; croûtonnez les bords du plat.

1758. — Mayonnaise de poulets, à la ravigote.

Faites poêler 2 poulets, en les tenant *vert-cuits;* égouttez-les pour en détacher les cuisses et couper l'os du pilon à moitié de sa longueur; enlevez-en l'os du gras-de-cuisse, et faites-les refroidir sous presse.

Dégagez ensuite le bout du pilon, et parez-les comme les filets de volaille, en supprimant la peau; déposez ces cuisses dans une terrine pour les mariner.

Détachez les filets de l'estomac, ainsi que les hauts-de-poitrine; supprimez-en la peau et une partie des os; faites-les mariner avec les cuisses.

Incrustez sur glace un moule à bordure; versez dans le fond une couche de gelée, arrivant au tiers de sa hauteur; laissez-la raffermir; sur cette gelée, dressez de petits bouquets de légumes de nuances variées, assaisonnés en salade, mais préalablement liés avec un peu de gelée; finissez de remplir peu à peu le moule avec la gelée; laissez-la raffermir sur glace.

Égouttez les membres de volaille; masquez-les avec une couche de ravigote à la gelée, en les trempant tour à tour; rangez-les à mesure sur plaque. Quand la mayonnaise est prise, nappez-les à la gelée.

Au moment de dresser, parez les membres du surplus de la sauce. Trempez le moule à l'eau chaude pour démouler la bordure sur un plat; garnissez le puits de cette bordure avec le restant des légumes; sur ceux-ci, dressez les poulets en buisson.

1759. — Mayonnaise de poulets, à la gelée.

Cuisez 2 bons poulets dans un *fonds à poêler,* en les tenant *vert-cuits;* laissez-les bien refroidir. Découpez-les ensuite chacun en cinq parties; parez celles-ci avec soin; supprimez-en la peau et la plus grande partie des os, mais surtout le moignon des ailes; déposez-les dans une terrine, faites-les mariner à cru une demi-heure.

Égouttez-les sur un linge; nappez-les à la mayonnaise collée, et rangez-les à mesure sur plaque. Quand la sauce est froide, nappez les à la gelée; puis prenez chaque morceau avec une fourchette, et dressez-les en pyramide dans le vide d'une bordure de gelée, démoulée sur un plat froid.

1760. — Mayonnaise de filets de dinde.

Coupez en filets l'estomac d'une dinde rôtie et froide; parez-les d'une égale forme; masquez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée, liée à point; laissez raffermir la sauce, et nappez-les à la gelée.

Chemisez un moule à bordure uni; décorez-le avec de petits bouquets de légumes liés à la gelée mi-prise; remplissez-le avec de la gelée claire; quand cette gelée est raffermie, démoulez la bordure sur un plat; garnissez le puits de cette bordure avec une salade de légumes, en la montant en pyramide.

Dressez alors les filets de dinde debout, en les appuyant contre la salade de légumes; posez sur le haut un fond d'artichaut cannelé en coupe, garni avec des petits légumes; dressez sur le dessus de la bordure une couronne de petites têtes de champignons au vinaigre, bien blanches; nappez-les à la gelée, ainsi que les filets; envoyez une sauce mayonnaise à part.

1761. — Mayonnaise de filets de truite.

Levez les filets d'une truite saumonée; divisez-les transversalement; battez légèrement les parties coupées; assaisonnez et rangez-les sur la grille d'une poissonnière, les unes à côté des autres; plongez-les dans un court-bouillon au vin blanc, en ébullition; retirez la poissonnière sur le côté du feu.

Sept à huit minutes après, égouttez les filets; laissez-les refroidir. Nappez-les au pinceau avec un peu de gelée rosée, mi-prise, mêlée avec une pincée de persil et d'estragon, hachés.

Démoulez sur un plat froid, une bordure de gelée, décorée avec de petits légumes; garnissez le puits de la bordure avec une couche de salade de légumes liés à la mayonnaise; sur cette couche, dressez les filets de truite en buisson. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise, finie avec une pincée de persil et d'estragon, hachés.

1762. — Mayonnaise de langoustes à la gelée (dessin 265).

Coupez en tranches les chairs de 2 queues de langouste, cuites et froides; assaisonnez et rangez-les sur un large plat ou un plafond; nappez-les avec de la gelée mi-prise, mêlée avec une pincée de persil haché.

Incrustez sur glace, un moule à bordure à fond plat; faites prendre au fond du moule une couche de gelée, et sur celle-ci, dressez debout autour des parois, des demi-œufs durs coupés sur la longueur, en les posant la plointe en bas, un peu à distance. Entre les œufs, dressez de petits bouquets de petits-pois verts, et de carottes coupées en petites boules, les uns et les autres liés avec de la gelée mi-prise, afin de les faire adhérer ensemble. Finissez d'emplir la bordure, peu à peu, avec de la gelée; tenez-la sur glace une heure.

Au moment de dresser, renversez la bordure sur un plat froid, et garnissez-en le vide avec une macédoine de légumes assaisonnés en salade, et liés avec de la mayonnaise collée; dressez cette salade en pyramide, et nappez-en les surfaces au pinceau avec de la gelée mi-prise.

Dressez alors les tranches de langouste contre la pyramide, en deux couronnes régulières. Piquez sur le haut un hâtelet garni de crevettes et d'une truffe. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1763. — Aspic de volaille à la moderne (dessin 269).

Incrustez sur glace un moule à macédoine, avec son double fond empli avec de la glace pilée; remplissez peu à peu le vide entre les deux moules, avec de la belle gelée.

Quand la gelée est prise, enlevez la glace du double fond, et remplacez-la par de l'eau chaude, afin de pouvoir l'enlever.

Garnissez alors le vide laissé par le double fond, avec de petites escalopes de volaille, entremêlées avec des truffes rondes, des crêtes et des rognons de coq. Coulez à mesure dans les interstices, de la sauce chaufroix blonde, liquide et froide. Tenez le moule une heure sur glace.

Au moment de servir, trempez-le moule à l'eau chaude, et démoulez l'aspic sur un fond-d'appui, fixé sur un plat rond; entourez-le à sa base avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet. Entourez la base du fond-d'appui avec de petites caisses de truffes.

1764. — Aspic de pain de foie-gras aux truffes.

Coupez le contenu d'une terrine de foie-gras, en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur; découpez ces tranches en ronds, avec un coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre: tenez-les sur glace.

Prenez 5 belles truffes, cuites, tournées rondes; coupez-les en tranches un peu épaisses; coupez celles-ci avec un coupe-pâte, de façon à les obtenir de même dimension.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; coulez au fond une petite couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez au fond du moule une couronne de ronds de truffes; alternez cette couronne avec une autre couche de gelée de même épaisseur. Quand la gelée est raffermie, dressez sur elle une couronne de ronds de foie-gras; couvrez également ceux-ci avec une couche de gelée.

Continuez ainsi, en alternant les truffes, la gelée et le foie-gras jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez-le sur glace une heure.

Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur un montant d'entrée froide; glissez celui-ci sur un plat; piquez un petit sujet sur le faîte du support; croûtonnez richement le plat.

1765. — Aspic à la Reine.

Décorez le fond et les parois d'un moule à charlotte, avec des détails de truffes et langue à l'écarlate, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemisez-le ensuite, avec de la gelée bien claire.

Faites prendre au fond, une couche d'appareil de pain de volaille à la gelée, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre. Aussitôt qu'elle est prise, coulez sur elle une mince couche de gelée; laissez-la prendre. Sur cette couche rangez des tranches rondes de truffes et de langue écarlate, entremêlées avec quelques crêtes et rognons de coq. Couvrez-les juste avec de la gelée claire, et aussitôt qu'elle et prise, coulez un autre couche d'appareil de pain de volaille.

Continuez ainsi, en alternant la couche d'appareil avec une couche de gelée, jusqu'à ce que le moule soit plein. Tenez-le une heure sur glace. — Démoulez ensuite l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec une couronne de grosses crêtes de coq, nappées avec une sauce chaufroix blonde.

1766. — Aspic de filets de poulet, à l'écarlate.

Levez les filets de 3 moyens poulets; divisez-les chacun en deux parties; battez-les, parez-les de jolie forme; salez-les et rangez-les dans un sautoir avec du beurre; faites-les pocher en les tenant *vert-cuits*; faites-les refroidir sous presse légère pour les parer.

Coupez de même forme que les filets, une égale quantité de tranches de langue à l'écarlate; rangez-les sur une plaque, nappez-les avec une couche de gelée rougie.

Incrustez sur glace un moule à aspic; faites prendre au fond une couche de gelée; sur cette couche,

dressez une couronne de filets de poulet, en les alternant avec les tranches de langue; couvrez cette couronne avec une couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez une autre couronne semblable à la première; continuez ainsi, en alternant la gelée et les viandes, jusqu'a ce que le moule soit plein. Laissez raffermir une heure l'aspic sur glace.

Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, pour le renverser sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; croûtonnez l'entrée ou entourez-la avec une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

1767. — Aspic à la Duchesse.

Coupez en tranches un petit pain de gibier; divisez ces tranches en ronds de 3 centimètres de diamètre. Coupez à peu près le même nombre de ronds en langue écarlate bien rouge, et autant de ronds de truffes.

Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; chemisez-le avec de la gelée; rangez contre les parois du moule une couronne de ronds de truffes, une de foie, une de langue, en trempant à mesure ces ronds dans de la gelée mi-prise; remplissez peu à peu le moule avec de la gelée, en alternant celle-ci avec le restant des ronds; laissez bien raffermir l'aspic sur glace.

Démoulez-le sur un fond-d'appui ou un montant d'entrée froide, et glissez celui-ci sur un plat rond. Ornez le dessus de l'aspic avec de petits croûtons de gelée, entourez-le, à sa base, avec une couronne de petites caisses de mauviettes en chaufroix.

1768. — Aspic à la Montglas.

Coupez une *montglas*, composée avec des filets de volaille, de langue écarlate, de truffes et de champignons; déposez-la dans une casserole, liez-la avec une bonne sauce chaufroix. Faites refroidir cet appareil, en le tournant 2 minutes sur glace; étalez-le sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur; posez la plaque sur glace.

Une heure aprés, découpez-le en ronds; masquez ceux-ci avec une mince couche de sauce chaufroix brune, en les rangeant à mesure sur une plaque, pour laisser refroidir la sauce.

Incrustez sur glace, un moule uni, à cylindre; versez dans le fond quelques cuillerées de gelée; quand cette couche est prise, dressez sur elle une couronne de ronds en *montglas*, et remplissez le moule, en alternant la gelée avec l'appareil.

Au moment de dresser, démoulez l'entrée sur une couche de gelée prise sur plat, entourez-en la base avec une bordure de truffes en petites caisses; rangez sur le haut une couronne de petits filets ou d'escalopes de volaille masquées avec une sauce chaufroix, puis nappées à la gelée.

1769. — Aspic de foie-gras, à l'alsacienne.

Dépotez une terrine de foie-gras de Strasbourg; retirez-en la graisse, et divisez le pâté en tranches de haut en bas. Divisez ensuite ces tranches, sur leur longueur, en bandes de 4 centimètres de large.

Incrustez sur glace un moule à charlotte; décorez-en le fond avec une rosace, formée avec des détails de truffes noires, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise. Chemisez ensuite le moule avec de la gelée.

Trempez les bandes de foie-gras, d'un côté seulement, dans la gelée mi-prise, et posez-les debout, tout autour et contre les parois du moule, en les appuyant du coté humecté.

Remplissez alors le vide du moule, avec de la gelée, par couches, en alternant chaque couche avec des crêtes bien blanches.

Quand la gelée est raffermie, démoulez l'aspic sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat. Piquez sur le centre de la rosace, un petit hâtelet garni avec des crêtes.

1770. — Aspic de faisan à la moderne.

Coupez en filets minces, l'estomac d'un faisan cuit; parez-les régulièrement, masquez-les avec une sauce chaufroix brune.

Coupez de la langue écarlate en filets, dans les mêmes dimensions que les filets de faisan. — D'autre part, glacez une douzaine de truffes cuites tournées rondes.

Incrustez sur glace pilée un moule à cylindre, à cannelons; faites prendre au fond de ce moule une couche de gelée; posez une truffe entière dans chaque cannelon; couvrez les truffes avec de la gelée et laissez raffermir celle-ci. Sur cette couche dressez une couronne de filets de faisan et de langue alternés; couvrez cette couronne avec une couche de gelée. Aussitôt qu'elle est prise, dressez sur elle le restant des filets de faisan et de langue. Couvrez encore avec de la gelée, laissez-la raffermir, et tenez le moule sur glace, une heure.

Démoulez ensuite l'aspic sur un montant d'entrée froide; glissez celui-ci sur un plat, fixez un petit sujet sur le faîte de la colonne; entourez l'entrée avec de la gelée hachée; dressez sur cette gelée une garniture de belles crêtes masquées en chaufroix, légèrement nappées à la gelée.

1771. — Aspic à la Royale.

Préparez une garniture composée de 24 rognons de coq, 15 grosses crêtes blanches, une quinzaine de tranches rondes de grosses truffes, autant de tranches de foie-gras et de langue écarlate, coupés au coupe-pâte, enfin une quinzaine de têtes de champignon coupées en épaisses tranches : toutes ces garnitures doivent être cuites. Les ronds de foie-gras peuvent être masqués avec une sauce chaufroix brune; les truffes doivent être glacées.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; chemisez-le à la gelée, et dressez sur le fond une couronne, composée de langue écarlate, de truffes et de champignons alternés; couvrez cette couronne avec de la gelée, et faites refroidir celle-ci. Dressez sur elle 2 petits bouquets de rognons et 2 bouquets de ronds de foie-gras; couvrez avec une autre couche de gelée; puis dressez sur elle une couronne de crêtes; couvrez-les de nouveau avec de la gelée; aussitôt que cette gelée commence à prendre, ajoutez le restant de la garniture; couvrez-la avec une épaisse couche de gelée pour finir de remplir le moule; tenez celui-ci une heure sur glace.

Démoulez l'aspic sur une couche épaisse de gelée, prise sur plat; servez en même temps une saucière de ravigote.

1772. — Aspic de faisan, aux truffes.

Faites piler les chairs d'estomac de 2 faisans; passez-les au tamis; déposez cette purée dans une terrine, étendez-la avec un égal volume de sauce chaufroix blonde; ajoutez quelques cuillerées de gelée, et passez à l'étamine.

Incrustez sur glace un moule à cylindre; chemisez-le à la gelée blanche; faites prendre au fond du moule une couche de la même gelée ayant 1 centimètre d'épaisseur; sur cette couche rangez une couche d'épaisses tranches de truffes cuites, couvrez-les peu à peu avec une couche de gelée ayant 1 centimètre d'épaisseur. Sur la gelée coulez une couche de purée de faisan, ayant l'épaisseur de 2 centimètres; laissez-la prendre aussi. Finissez de remplir le moule, en superposant les couches : gelée, truffes et purée de faisan, en les maintenant d'une égale épaisseur; tenez le moule sur glace, une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec de la gelée hachée; sur celle-ci dressez une couronne de petites caisses de truffes.

1773. — Aspic de levraut.

Parez les filets de 2 levrauts; salez-les, masquez-les avec du lard, faites-les cuire au beurre, et laissez-les refroidir. — Découpez-les en tranches transversales, un peu en biais; parez celles-ci en escalopes; puis masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier, liée au sang; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez-les refroidir sur glace.

D'autre part, faites rôtir les cuisses de levraut, retirez-en les chairs, faites-les piler pour les passer

au tamis. Déposez cette purée dans une terrine, mêlez-lui son même volume de sauce chaufroix brune; étendez l'appareil avec 2 décilitres de gelée.

Incrustez sur glace un moule à cylindre; coulez au fond une couche de gelée; quand celle-ci est prise, dressez sur elle une couronne d'escalopes de levraut; recouvrez-les peu à peu, avec de la gelée liquide; laissez-la raffermir. Sur cette gelée versez une couche de purée, ayant 4 à 5 centimètres d'épaisseur; quand elle est prise, recouvrez-la avec une autre couche de gelée; laissez-la également raffermir, dressez le restant des escalopes, et finissez de remplir le moule avec de la gelée; tenez-le sur glace une heure.

Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un fond-d'appui, entourez-le avec de la gelée hachée; entourez le fond-d'appui avec une couronne de tranches de langue écarlate, de belle couleur.

1774. — Aspic de sterlets.

Coupez en tronçons quelques petits sterlets; cuisez-les à court mouillement avec du vin blanc; laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite, coupez-les chacun en deux parties; parez-les d'égale forme, en supprimant la peau.

Avec la cuisson des sterlets, un peu de colle et du bouillon de poisson, préparez de la gelée, en procédant d'après la méthode ordinaire.

Incrustez sur glace un moule à charlotte haut de forme; décorez-le au fond et autour avec des détails de truffe, de blanc d'œuf poché, de cornichons, d'agourcis et de queues d'écrevisse; chemisez le moule avec une épaisse couche de gelée; emplissez-en le vide avec les morceaux de sterlet, en les rangeant par couches alternées avec une salade de légumes, liées à la mayonnaise collée; finissez de remplir le moule avec de la gelée.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le vivement et démoulez l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec une garniture de demi-œufs coupés sur le milieu, garnis avec une salade de légumes variés, nappés à la gelée. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1775. — Aspic de filets de sole.

Levez les filets de 4 à 5 grosses soles, cuisez-les avec beurre et vin blanc; laissez-les refroidir sous presse légère.

Parez-les à vif, afin de les obtenir bien blancs, puis coupez-les en tranches rondes à l'aide d'un coupe-pâte de 3 à 4 centimètres de diamètre. Prenez la moitié de ces ronds, humectez-les tour à tour au pinceau d'un côté seulement avec de la gelée mi-prise, en posant aussitôt sur le centre de chacun d'eux un rond de truffe bien noire, coupée avec un tube à colonne d'un centimètre et demi de diamètre. Nappez aussi les ronds de truffe.

Prenez la seconde moitié des ronds de sole, humectez-les sur le centre avec de la gelée mi-prise, et décorez-les tour à tour avec un rond de cornichon coupé avec le même tube à colonne ayant servi pour les truffes : nappez aussi ces ronds avec de la gelée.

Coupez les parures de sole en petits dés, mêlez-leur un tiers de leur volume de queues d'écrevisse,

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTIÈME. — ENTRÉES FROIDES.

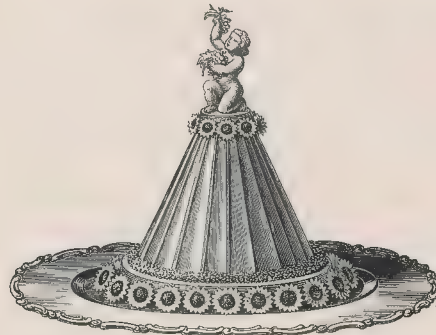

262.


263.

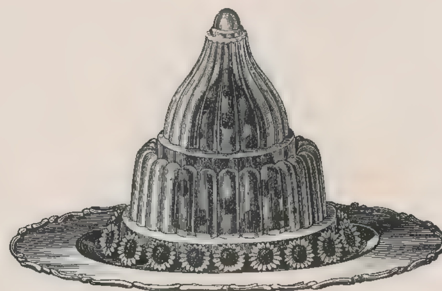

264


265.


266.


267.


268.


269.

coupées en dés, et un tiers de cornichons également coupés. Liez cette salade avec quelques cuillerées de mayonnaise à la gelée.

Incrustez sur glace un moule à charlotte; décorez-en le fond, tout au tour, avec une couronne de crevettes bien rouges; décorez le centre d'une rosace composée de truffe, blanc d'œuf poché et cornichons, en ayant soin de tremper à mesure les détails dans de la gelée mi-prise. Couvrez le décor avec une couche de gelée ayant un centimètre d'épaisseur, et laissez-la prendre.

Trempez alors un à un dans la gelée mi-prise les ronds décorés aux truffes, et appliquez-les contre les parois du moule, en ligne horizontale. Sur cette première ligne appliquez-en une autre de ronds décorés aux cornichons. Alternez ainsi les lignes jusqu'à ce que les parois du moule soient couverts.

Posez alors sur le centre du moule un moule plus étroit et moins haut; remplissez-le avec de la glace pilée.—Coulez ensuite peu à peu, entre les deux moules, de la gelée froide et liquide, pour remplir le vide.

Quand cette gelée est prise, enlevez la glace du petit moule et remplacez-la par de l'eau tiède, afin de pouvoir l'enlever.

Cela fait, remplissez le vide laissé par le moule, avec la salade préparée; masquez-la en dessus avec une couche de gelée, et tenez le moule sur glace encore une heure.

Au moment de servir, démoulez l'aspic sur une couche de gelée prise sur un plat rond, et entourez-le avec de gros croûtons en beurre montpellier, coupés en triangles comme les croûtons de gelée; piquez un hâtelet sur le centre. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1776. — Aspic de homards.

Retirez les chairs des queues et des pattes de 3 petits homards; coupez celles des queues en escalopes; déposez-les dans un plat avec les chairs des pattes laissées entières; assaisonnez.—Un quart d'heure après, égouttez-les.

Incrustez sur glace un moule à cylindre uni; décorez-le au fond avec des détails coupés de cornichons et de blanc d'œuf poché; chemisez le moule et coulez au fond une couche un peu épaisse de gelée; laissez-la prendre. Sur cette couche dressez en couronne les plus belles tranches de homard, recouvrez-les avec de la gelée; quand cette gelée est prise, versez dans le moule une couche de mayonnaise collée, mêlée avec des câpres entières, des anchois et des cornichons coupés en dés. Quand cette couche est prise, couvrez-la avec de la gelée, laissez-la prendre; puis finissez de remplir le moule avec de la gelée et le restant des homards; tenez-le sur glace une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, pour démouler l'aspic sur un fond-d'appui masqué de papier; remplissez le cylindre avec de la mayonnaise, et dressez les pattes de homard sur le haut, en bouquet. Entourez le fond du plat avec des demi-œufs garnis de légumes verts et rouges. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1777. — Aspic de queues de langouste.

Coupez en tranches 3 petites queues de langouste, cuites, refroidies, épluchées. Assaisonnez et marinez-les avec huile et vinaigre; 10 minutes après, égouttez-les sur un plat, nappez-les légèrement au pinceau avec de la gelée mi-prise, mêlée avec du persil ou de l'estragon haché.

Incrustez sur glace un moule uni à cylindre; décorez-en le fond avec des détails en cornichon, blanc d'œuf poché, et aussi avec des œufs de langouste cuits, bien rouges, en ayant soin de tremper à mesure ces détails dans de la gelée mi-prise.

Couvrez le décor avec une mince couche de gelée, et sur celle-ci, dressez une couronne de tranches de langouste; couvrez peu à peu cette couronne avec de la gelée, et laissez-la raffermir. Sur cette gelée dressez une couche un peu épaisse de salade, composée de cornichons coupés en dés, de thon mariné, filets d'anchois, haricots verts, parures de langouste, blanc d'œuf poché, et enfin câpres entières; le tout lié avec quelques cuillerées de gelée mi-prise. Couvrez peu à peu cette couche avec de la gelée, et sur celle-ci dressez une deuxième couronne de tranches de langouste. Recommencez l'opération encore une fois : le moule doit alors se trouver plein; tenez-le sur glace une heure.

Démoulez ensuite l'aspic sur une couche de gelée prise sur un plat rond, et entourez-le avec des détails en beurre montpellier, coupés en gros croûtons triangulaires comme ceux de gelée. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1778. — Aspic d'écrevisses, à la mayonnaise.

Épluchez quelques douzaines de belles queues d'écrevisse; parez-les. — Incrustez sur glace un moule à cylindre ayant 6 cannelons; garnissez 3 de ces cannelons avec une partie des queues coupées en deux, en les appliquant contre les parois du côté rouge, et en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise. — Chemisez le moule et décorez les 3 autres cannelons avec détails en cornichons et en blanc d'œuf poché. Coulez alors au fond du moule une couche de gelée; sur celle-ci dressez par groupes les queues d'écrevisse réservées, en les alternant avec des groupes de légumes variés en espèces et en nuances; couvrez-les avec de la gelée claire. — Quand celle-ci est prise, recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez celui-ci sur glace une heure.

Démoulez ensuite l'aspic sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec de petits bouquets de choux-fleurs alternés avec des bouquets de pointes d'asperges vertes, assaisonnées en salade. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1779. — Aspic de crevettes.

Chemisez un moule à cannelons et à cylindre; tenez-le sur glace. — Choisissez quelques douzaines de grosses crevettes cuites, bien rouges; épluchez-en les queues; puis montez-les debout, les unes sur les autres, dans les cannelons du moule, en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise, et en les alternant avec des détails verts ou blancs; nappez-les à la gelée pour les soutenir.

Coulez au fond du moule une couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez sur elle de petits bouquets de queues de crevette, épluchées, entremêlées avec des bouquets de pointes d'asperges vertes, ou petits-pois verts, liés avec de la gelée; couvrez-les avec de la gelée, et laissez prendre celle-ci. Sur cette couche dressez d'autres bouquets de légumes et de queues de crevette; finissez de remplir le moule avec de la gelée, et laissez raffermir une heure.

Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un montant d'entrée froide; puis glissez celui-ci sur un plat froid. Entourez l'aspic avec un cordon de gelée poussée au cornet, et la base du fond avec une couronne de grosses crevettes entières, bien rouges. Piquez, sur le haut du support, un hâtelet transparent. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1780. — Petits aspics de homards.

Décorez une quinzaine de petites moules à dariole, avec des œufs de homard cuits et des feuilles de persil ou de cerfeuil; chemisez légèrement le décor et les parois des moules, Remplissez ensuite le vide des moules avec un salpicon de homard, lié avec de la mayonnaise collée; tenez-les sur glace une heure.

Démoulez les aspics sur un double gradin d'entrée froide, décoré, dont le gradin supérieur est orné d'une coupe, dans le genre de celui représenté par le (dessin 262).

Entourez les petits aspics avec un cordon de gelée; garnissez la coupe avec un joli bouquet de crevettes bien rouges piquées sur un support en beurre. Entourez la base du gradin inférieur avec une couronne des mêmes crevettes, en les posant sur une couche de gelée hachée. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1781. — Petites chartreuses à la gelée.

Incrustez sur glace une douzaine de moules à dariole. — Préparez une garniture de légumes variés, composée de carottes, navets et truffes coupés en boules ou à la colonne, de haricots verts coupés en

ronds ou en losanges, et de truffes coupées avec un petit tube à colonne; des petits choux de Bruxelles entiers ou des petits-pois verts. Ces légumes doivent être blanchis ou cuits, selon leur nature, en conservant leur nuance naturelle.

Égouttez-les sur un linge, prenez-les avec une lardoire pour les monter au fond et autour d'un moule, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise.

Quand les moules sont garnis, chemisez les légumes et remplissez-en le vide avec un salpicon de volaille, lié avec une sauce chaufroix; laissez raffermir l'appareil une heure sur glace.

Au moment de servir, démoulez les petites chartreuses, dressez-les, l'une à côté de l'autre, debout sur les bords d'un fond-d'appui masqué de papier. Garnissez le puits avec des escalopes de volaille, assaisonnées en salade; croûtonnez le plat.

1782. — Terrine de foie-gras, à la gelée.

Ouvrez une boîte de pâté de foie-gras, et tenez-la sur glace 4 ou 5 heures.

Collez sur plat une jolie terrine à foie-gras de Strasbourg, en porcelaine coloriée; déposez dans le fond de la terrine un tampon en pain de son même diamètre, arrivant au tiers de sa hauteur; masquez-le avec la graisse retirée de la boîte de foie-gras. Recouvrez cette graisse avec une couche de gelée hachée.

Prenez 2 cuillers en acier, à défaut de celles-ci, des cuillers à bouche, en fer mince; placez-les dans une petite casserole avec de l'eau très-chaude. Avec une de ces cuillers, coupez le pain de foie-gras en parties lisses, bombées, ayant une forme allongée, dans le sens de la cuiller; changez chaque fois la cuiller. Dressez à mesure les morceaux de foie-gras debout dans la terrine, en buisson correct, s'élevant au-dessus des bords; bordez la base de la terrine avec de beaux croûtons de gelée.

Si le pâté de foie n'est pas bien refroidi, il se coupe mal, et ne peut être bien dressé.

1783. — Timbale de foie-gras à la gelée.

Beurrez un moule à dôme plus large que haut; foncez-le avec des ronds en pâte à dresser, coupés au coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre, en humectant à mesure chaque rond, afin de les souder ensemble. Garnissez la timbale, d'abord avec de la farce à pâté (art. 1593), puis avec un beau foie-gras coupé et des truffes crues, l'un et l'autre assaisonnés de haut goût. Couvrez la timbale avec un couvercle en pâte, en ménageant une petite ouverture au centre de celle-ci. Cuisez-la 2 heures et demie avec les soins voulus, à four modéré. En la sortant du four, laissez-la refroidir à moitié, puis infiltrez-lui à l'intérieur, par l'ouverture centrale, la valeur de 2 décilitres de demi-glace mêlée avec du madère et avec un tiers de gelée ou de sauce chaufroix légère. Laissez-la refroidir 12 heures.

Démoulez-la ensuite; parez-la et dressez-la sur un plat, en la renversant; glacez-la au pinceau, cernez-la en dessus; enlevez le couvercle et découpez-en l'intérieur; entourez-la à sa base avec de gros croûtons de belle gelée transparente.

1784. — Foie-gras aux truffes (dessin 257).

Prenez 3 moyens foies-gras ou 3 demi, s'ils étaient trop gros; l'essentiel est de les choisir fermes, blancs, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau. — Salez-les, enveloppez-les séparément avec des bardes de lard, ficelez-les sans les serrer; rangez-les dans une casserole étroite, l'un à côté de l'autre; arrosez-les avec quelques cuillerées de mirepoix au vin, en les mouillant à moitié de hauteur seulement. Faites bouillir le liquide, retirez aussitôt la casserole pour la fermer et la tenir trois quarts d'heure à la bouche du four, en observant que le liquide ne fasse que frissonner, sans bouillir; arrosez-les souvent.

Laissez refroidir les foies dans leur cuisson. Égouttez-les, déballez-les; essuyez-les bien, et nappez-les avec une sauce chaufroix blonde, réduite avec du vin blanc. — Quand la sauce est froide, décorez la surface des foies avec quelques détails de truffe noire; nappez-les à la gelée mi-prise.

Collez sur un plat rond un fond-d'appui à support triangulaire (dessin 133), masqué avec du papier blanc.

Posez debout un foie-gras contre chaque face du support; soutenez-le à sa base avec un cordon de beurre; dressez un petit bouquet de truffes dans les intervalles; puis entourez les truffes et les foies avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet. Fixez sur le haut du support un hâtelet garni avec une belle crête et une truffe; entourez la base du fond avec une couronne de truffes en petites caisses.

1785. — Pâté-froid de perdreaux à la gelée.

Préparez un appareil de pâté de perdreau, en procédant d'après les prescriptions données à l'article 1594; faites-le cuire au four, dans une casserole foncée de lard, recouverte avec de la pâte. Quand le pâté est cuit, enlevez le couvercle; retirez-en une partie de la graisse, et arrosez-le avec un peu de bon *fonds* de gibier, mêlé avec un peu de glace ou de sauce chaufroix; faites-le refroidir avec un poids dessus.

Prenez un moule à pâté de Strasbourg, uni, droit, à charnières. Saupoudrez-le intérieurement avec de la farine; puis foncez-le avec de la pâte à dresser. Masquez intérieurement la caisse, au fond et autour, avec du papier beurré; puis emplissez-la avec de la farine ordinaire. Coupez les bords de la pâte, et pincez-les. Laissez reposer la pâte une heure dans le moule.

Enlevez ensuite le moule, et pincez-la de haut en bas. Enveloppez-la alors avec des feuilles de papier, en les soutenant avec de la ficelle. Cuisez-la à four modéré jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur.

Déballez-la, videz-la, faites la sécher intérieurement à la bouche du four, et laissez-la refroidir.

Démoulez l'appareil cuit dans la casserole; parez-le, découpez-le en tranches de trois quarts de centimètre d'épaisseur, divisez ces tranches en carrés longs.

Pilez les parures du pâté, et, avec cet appareil, masquez le fond et les parois de la croûte, collée sur un plat; mettez au fond une couche épaisse de gelée hachée; puis garnissez le vide avec les tranches de pâté, en les dressant en pyramide; glacez extérieurement la croûte au pinceau, entourez-la à sa base, avec de beaux croûtons de gelée.

1786. — Pâté-froid de cailles (dessin 253).

Désossez une quinzaine de cailles, grasses et tendres, en les fendant par le dos. Étalez-les sur la table, assaisonnez-les à l'intérieur avec sel et épices; masquez-les avec une couche de farce à galantine de volaille, pilée, passée au tamis, et mêlée avec un tiers de son volume de gratin de foie-gras.

Sur le centre de la farce placez 2 filets de foie-gras cru, et de chaque côté de ceux-ci, 2 filets de truffes crues. Masquez avec de la farce et ployez les galantines. Entourez-les avec une bande de papier, et rangez-les l'une à côté de l'autre, sur le fond d'un sautoir beurré; chauffez-les simplement pour les faire roidir. Laissez-les refroidir dans le sautoir.

Déballez-les ensuite et coupez-les chacune en deux parties sur le milieu.

Beurrez un moule à pâté-froid, cannelé, bas de forme. Placez-le sur un plafond couvert de papier. Foncez-le alors avec de la pâte à foncer.—Masquez le fond de la caisse avec une épaisse couche de farce à galantine; masquez aussi le tour avec une couche plus mince; puis rangez au fond le tiers des cailles; entre les cailles, distribuez quelques morceaux de truffes crues, et emplissez les interstices avec de la farce; couvrez-les aussi avec une couche de farce. Sur celle-ci rangez un autre tiers de cailles; opérez comme précédemment. Finissez d'emplir le moule avec le restant des cailles et de la farce, en terminant le pâté en dôme. Sur le haut posez une feuille de laurier; puis masquez le dôme avec des bardes minces de lard.

Couvrez ensuite le pâté avec une abaisse de la même pâte; appuyez-la contre les bords humectés de la caisse, et soudez-la avec ceux-ci, en pressant la pâte avec les mains, et lui donnant une égale épaisseur partout.

Pincez les bords du pâté, et faites sur le haut du dôme un petit trou; entourez-le avec une bande en

pâte en la soudant. Décorez le dôme, avec des feuilles imitées. Dorez toute la surface et les bords; puis poussez le pâté à four modéré; un quart d'heure après, couvrez-en le dessus avec des feuilles de fort papier, et cuisez-le une heure et demie.

Dix minutes après qu'il est sorti du four, piquez-en l'intérieur, par la cheminée, avec la pointe d'un petit couteau, et iufiltrez-lui peu à peu, par cette ouverture, la valeur de 2 décilitres de gelée, mêlée avec un peu de bon fumet de gibier réduit, et aussi avec quelques cuillerées de madère sec ou marsala.

Laissez refroidir le pâté 24 heures au moins, avant de le servir. — Enlevez alors le moule; cernez-le couvercle à sa base, retirez le lard et le laurier; puis emplissez-les cavités avec de la gelée hachée, et remettez le couvercle sur le pâté. Dressez celui-ci sur un petit fond-d'appui, masqué de papier et glacé. Entourez-le, à sa base, avec des croûtons de belle gelée.

1787. — Petits pâtés-froids de foie-gras.

Foncez, avec de la pâte à dresser, une quinzaine de petits moules à pâtés, cannelés et à charnières; entourez l'intérieur de la pâte avec du papier beurré, emplissez-les avec de la farine ordinaire ou des graines sèches, cuisez-les à blanc.

Quand la pâte est cuite de belle couleur, videz les croûtes; masquez-les autour et au fond avec une petite couche de parures de foie-gras, pilées; glacez-les, et garnissez-les en dôme avec du pain de foie-gras, coupé à l'aide d'une cuiller à café chaude; bordez l'appareil avec un cordon de gelée, poussée au cornet; dressez les pâtés en buisson sur un plat; croûtonnez autour.

1788. — Petits pâtés-froids de mauviettes.

Foncez une quinzaine de petits moules à pâtés, cannelés et à charnières; cuisez-les à blanc. Quand les croûtes sont vidées et refroidies, glacez-les en dedans et en dehors; emplissez-les à moitié avec de la gelée hachée; puis dressez dans chaque caisse une petite galantine de mauviette, masquée en chaufroix, nappée à la gelée. Dressez les pâtés en pyramide sur un plat; croûtonnez le fond de celui-ci.

1789. — Salade russe.

Mettez dans une terrine l'estomac cuit d'un poulet coupé en dés; ajoutez une égale quantité de queues d'écrevisse, et une moitié seulement de truffes cuites; autant de cornichons ou concombres salés, autant de haricots verts, autant de pointes d'asperges vertes, autant de filets d'anchois ou harengs salés, également coupés en dés. Ajoutez encore quelques cuillerées de pois verts et câpres confites au vinaigre.

Assaisonnez le tout avec sel, huile et vinaigre, faites macérer 2 heures. Égouttez le liquide de la salade, et mêlez-lui une cuillerée de bonne moutarde; liez-la ensuite avec de la mayonnaise à la gelée. Tenez-la sur la glace.

Incrustez sur glace un moule à pyramide, en fer-blanc; décorez-en le fond avec une rosace en truffe, en ayant soin de tremper les détails dans de la gelée mi-prise. Chemisez ensuite le moule.

Aussitôt que la gelée est prise, emplissez le vide du moule avec la salade préparée; couvrez-la avec une épaisse couche de gelée. Tenez-la sur glace 2 heures.

Au moment de servir, démoulez la salade sur une couche de gelée prise sur un plat rond. Entourez-la avec de petits pains à la française ronds, un peu plus grands que les pains à profiteroles; vidés et garnis avec du bon caviar frais.

1790. — Salade de poulets à la ravigote.

Cuisez 3 poulets, en les tenant vert-cuits; quand ils sont froids, découpez-les chacun en cinq parties; supprimez-en les os et la peau; déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les, arrosez-les avec huile et vinaigre; ajoutez une cuillerée de moutarde.

Dressez debout, sur le fond d'un plat froid, une bordure de demi-œufs durs, décorés. Coulez dans

le vide formé par la bordure, une couche de gelée liquide, mais froide; laissez-la prendre sur glace. Sur cette couche, étalez une couche épaisse de salade de légumes, liée avec de la mayonnaise collée; tenez le plat sur glace un quart d'heure. — Dressez alors les membres de poulet en buisson, sur la salade, en les nappant au pinceau avec de la gelée, mêlée avec une pincée de persil, cerfeuil et estragon hachés; servez en même temps une saucière de ravigote.

1791. — Salade de poulets à l'anglaise (dessin 248).

Désossez l'estomac et les reins des 4 poulets à la Reine, en laissant les ailerons et les pattes; rentrez celles-ci dans l'ouverture, en les ployant. — Remplissez le corps et l'estomac des poulets avec une farce à quenelle, mêlée avec un gros salpicon de foie-gras, truffes et langue écarlate. Cousez et bridez les poulets; enveloppez-les de bardes de lard, et faites-les *poêler* dans un *fonds blanc*. Laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson.

Égouttez-les, débridez-les. Enlevez alors l'estomac des poulets; découpez-le en tranches et remettez-le en place. Masquez les poulets avec une sauce chaufroix blonde.

Quand la sauce est bien refroidie, dressez les poulets debout, sur un montant d'entrée froide, dont le support est masqué avec une épaisse couche de salade de légumes, liée à la mayonnaise collée. Sur le haut du support, fixez une petite coupe coulée, garnie de petits légumes; entourez-en la base avec une chaîne de petites caisses de truffes, et entourez le fond-d'appui avec de petits fonds d'artichauts garnis de légumes de deux nuances : petits-pois et carottes, liés avec de la gelée mi-prise. — Servez à part une saucière de ravigote froide.

1792. — Salade à la Bagration, sur socle (dessin 245).

Faites faire en fer-blanc 2 moules unis, ronds, dont l'un un peu plus large et plus haut que l'autre, ayant tous deux un cylindre étroit : d'un centimètre de diamètre. Ces moules ne sont ni très-coûteux ni difficiles à faire exécuter. — Tenez-les sur glace.

Prenez un fond-d'appui en bois plein, de forme ronde, portant une cavité sur son centre, traversant de part en part, dans laquelle on peut introduire un support en bois forme de colonne, mince, un peu plus étroite que le cylindre des deux moules, mais de même hauteur, et portant sur le haut une petite abaisse en bois mince; cette abaisse est destinée à porter la coupe formant le sujet de l'entrée.

Décorez le fond-d'appui sur son épaisseur, et collez-le sur un plat rond. Masquez le support et l'abaisse avec du papier blanc.

Levez les filets de 4 à 5 grosses soles; battez-les, assaisonnez et cuisez-les avec beurre et vin blanc; faites-les refroidir sous presse. — Parez-les à vif, en diminuant leur épaisseur; puis coupez-les chacun en deux parties, sur le travers : leur longueur doit être en rapport avec la hauteur des moules : les plus larges sont réservés pour le grand moule. Coupez-les de forme ovale à l'aide d'un coupe-pâte.

Décorez chacun de ces filets, du côté lisse, avec une tranche de truffe de forme ovale, coupée aussi à l'emporte-pièce, en les trempant dans de la gelée mi-prise, afin de les coller; puis, bordez chaque filet avec un filet d'anchois, en le trempant également dans la gelée.

Quand les moules sont bien refroidis, prenez d'abord les filets les plus grands, l'un après l'autre; nappez-les vivement au pinceau avec de la gelée mi-prise, du côté décoré, et appliquez-les de ce côté, debout, contre les parois intérieures du grand moule, l'un à côté de l'autre, de façon à masquer les parois.

Coulez alors au fond du moule une épaisse couche de gelée; quand elle est prise, emplissez le vide avec une salade composée avec des queues d'écrevisse et chairs de homard coupées en dés, mêlées avec des câpres, cornichons et légumes coupés, assaisonnés en salade et liés avec de la mayonnaise collée.

Décorez et garnissez le petit moule, en opérant comme pour le premier. Tenez-les sur glace deux ou trois heures.

Démoulez d'abord le grand moule sur le fond-d'appui ; sur celui-ci, démoulez le petit moule et introduisez aussitôt le support dans le cylindre pour le visser dans l'ouverture du fond-d'appui, en traversant les deux pains. Fixez alors, sur l'abaisse que porte le support, une coupe garnie de gelée; entourez-en

la base avec de petites boules en carottes et en navets, en alternant les nuances et en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise. Entourez aussi avec ces mêmes boules la base de chaque pain; nappez-les au pinceau.

Posez le plat sur le tambour du socle, et servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1793. — Salade de filets de sole, à la française.

Préparez une salade de légumes variés, coupés en dés ; liez-la avec de la mayonnaise collée.

Levez les filets de 3 belles soles; parez-les, cuisez-les avec beurre et vin blanc; laissez-les refroidir sous presse légère. Parez-les de nouveau, et assaisonnez-les en salade.

Fixez sur un plat froid, un fond-d'appui masqué de papier, portant sur son centre un support en bois, également masqué de papier. Contre ce support dressez la salade de légumes en pyramide ; laissez-la raffermir dans l'armoire à glace ou sur le timbre.

Nappez ensuite la salade au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et dressez les filets de sole, debout, en les appuyant contre la pyramide de légumes et sur les bords du fond-d'appui. Nappez aussi les filets avec de la gelée mi-prise ; puis, entourez-les à leur base, avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

Fixez sur le haut du support, un hâtelet ou un petit sujet coulé ou modelé; entourez-en la base avec un cordon de gelée hachée.

Entourez la base du fond-d'appui, avec de beaux croûtons de gelée. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1794. — Salade de filets de sole, en chaufroix.

Cette entrée est moulée dans un moule en fer-blanc, forme de pyramide, semblable à celui ayant servi pour la salade de homard (art. 1800).

Faites bien refroidir le moule sur glace. Chemisez-le avec une mince couche de gelée claire.

Prenez 10 à 12 filets de sole, cuits avec beurre et vin blanc, refroidis sous presse. Parez-les à vif, afin de les obtenir lisses et droits, pas trop épais. Coupez-les chacun en deux parties, sur le travers ; masquez-les avec une couche de mayonnaise à la gelée, et laissez refroidir. Nappez-les ensuite, très-légèrement avec de la gelée claire, mêlée avec de l'estragon haché, ou bien décorez-les avec des détails en cornichon, et nappez-les ensuite.

Préparez une salade de légumes cuits, composée de carottes coupées en petits dés, pommes de terre, haricots verts, petits-pois, câpres, cornichons et anchois. Faites-la macérer une demi-heure dans son assaisonnement. Égouttez-la ensuite, et liez-la avec de la mayonnaise à la gelée.

Prenez les filets, un à un, trempez-les du côté masqué, dans de la gelée mi-prise, et dressez-en la moitié debout, en les penchant légèrement à droite. Quand la gelée est raffermie ; remplissez les vides, entre les filets, avec de la gelée mi-prise.

Garnissez ensuite le vide du moule avec une partie de la salade collée, arrivant juste à hauteur des filets. Formez alors, au-dessus des filets, une division régulière, ayant 2 centimètres d'épaisseur, composée simplement de petits-pois verts, liés avec de la gelée mi-prise. Laissez bien raffermir cette couche ; puis, dressez le restant des filets contre les parois, en les penchant légèrement à gauche.

Remplissez également les vides, entre les filets, avec de la gelée mi-prise, et ensuite le vide du moule avec le restant de la salade collée ; tenez-le sur glace deux heures.

Démoulez alors l'entrée sur une épaisse couche de gelée prise sur plat. Entourez-en la base avec une couronne de belles crevettes rouges, et dressez aussi sur le haut, un petit bouquet de crevettes.

Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1795. — Salade de saumon à la russe.

Incrustez sur glace un moule à timbale de forme haute; décorez-en correctement les surfaces intérieures avec des queues d'écrevisse coupées en moitié, des lames de cornichons, des truffes et des légumes

de nuances variées, en ayant soin de tremper à mesure ces détails dans de la gelée mi-prise. Chemisez entièrement le moule avec une couche de mayonnaise à la gelée, ayant 1 centimètre d'épaisseur.

Quand cette couche est raffermie, emplissez le vide du moule avec des carrés de saumon cuit, coupés bien nets, en les entremêlant avec une salade de légumes, liée à la mayonnaise collée. Quand le moule est plein, couvrez l'appareil avec une couche de gelée; tenez une heure le moule sur glace.

Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et renversez la salade sur une couche de gelée, prise sur plat; entourez-la avec une couronne d'œufs de vanneau, dressés debout sur un anneau de gelée, et alternés avec de petits bouquets de queues d'écrevisse, nappées à la gelée; envoyez séparément une saucière de rémoulade.

1796. — Salade de langoustes aux œufs de vanneau.

Incrustez sur glace un moule à dôme. — Coupez en tranches 2 queues de langouste; nappez-les tour à tour avec de la gelée pour les décorer, d'un côté seulement, avec des feuilles de cerfeuil ou d'estragon.

Avec ces tranches, foncez complétement le moule à dôme, en les appliquant contre les parois; chemisez alors le moule à la gelée, et emplissez-en le vide avec une salade composée avec les parures de langouste, coupées en dés, des cornichons et des champignons au vinaigre, des filets d'anchois et des câpres, liée avec de la mayonnaise collée; laissez raffermir l'appareil sur glace. — Un quart d'heure avant de servir, démoulez l'entrée sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; garnissez le tour avec des œufs de vanneau sans coquilles, posés sur un anneau en gelée coupé à l'emporte-pièce.

1797. — Salade d'écrevisses (dessin 256).

Incrustez un moule à bordure sur glace; faites prendre au fond une couche de gelée; garnissez l'intérieur du moule avec des demi-œufs durs, décorés, en les alternant avec de petits bouquets de légumes variés; remplissez, peu à peu, le moule avec de la gelée; tenez-le sur glace jusqu'à ce que cette gelée soit raffermie.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un montant d'entrée froide, c'est-à-dire un fond en bois mince, portant un support sur son centre, masqué de papier blanc. Sur ce support, piquez un hâtelet garni de crevettes; entourez aussitôt le support avec une salade de légumes, liée à la mayonnaise collée; lissez-la avec la lame du couteau, en la montant en pointe, nappez-la à la gelée; puis, montez par rangs supperposés autour de cette salade, des rangs de queues d'écrevisse, cuites, parées, bien rouges; nappez-les également à la gelée; tenez le plat dans l'armoire à glace jusqu'au moment de servir. Servez séparément une saucière de mayonnaise.

1798. — Salade de queues d'écrevisse aux asperges.

Cuisez 120 à 130 moyennes écrevisses, détachez-en les queues, et retirez les coquilles de celles-ci, parez et assaisonnez-les.

Incrustez sur glace un moule à bordure uni.— Coupez des pointes d'asperges blanches, de la hauteur du moule; cuisez-les à l'eau salée, en les tenant fermes. Quand elles sont froides, trempez-les, une à une, dans de la gelée mi-prise, et rangez-les debout, la pointe en bas, contre les parois intérieures du moule. Chemisez le moule à la gelée, et rangez dans le vide, quelques cuillerées de salade composée d'asperges en petits dés, pommes de terre, cornichons, pattes d'écrevisses et filets d'anchois, liée avec un peu de mayonnaise; finissez de remplir le moule avec de la gelée. — Une heure après, démoulez la salade sur un plat froid.

Garnissez le centre de la bordure avec le restant de la salade, en la montant en dôme; contre ce dôme, dressez les queues d'écrevisse, par rangs, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; sur

le haut, posez un bottillon de petites asperges[1], groupées ensemble à l'aide de la gelée mi-prise ou d'un anneau en carotte. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1799. — Salade parisienne.

Coupez en grosse julienne quelques truffes, cuites pelées; assaisonnez-les en salade. — Cuisez à l'eau salée quelques poignées de haricots verts, fins; en les tenant un peu fermes. Égouttez-les, coupez-les de la longueur des truffes; assaisonnez aussi avec huile et vinaigre.

Dix minutes après, égouttez les truffes et les haricots. Mêlez-les dans le saladier, et arrosez-les avec quelques cuillerées de vinaigrette sans persil, mêlée avec un peu de gelée mi-prise : sautez-les 10 minutes; dressez-les simplement dans le puits d'une bordure de belle gelée, garnie de demi-œufs coupés sur la longueur. Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

1800. — Salade de homards à la Royale.

Pour dresser cette entrée, on ne peut employer que de tout petits homards.

Prenez-en 9 ou 10 ; faites-les cuire, et laissez-les refroidir. Détachez les queues des coffres; fendez-les chacune en deux parties sur la longueur, et retirez les chairs des coquilles; parez-les. Fendez les coquilles des pattes, pour en retirer les chairs.

Préparez une salade cuite de haricots verts aux truffes (art. 1799). Liez-la avec de la mayonnaise à la gelée ; tenez-la sur glace, en la tournant souvent.

Prenez un moule en fer-blanc, forme de pyramide, plat en dessus, et un peu haut. Entourez-le avec de la glace pilée. Chemisez-le avec une couche mince de gelée claire.

Choisissez la moitié des demi-queues, tournées toutes dans le même sens ; trempez-les, une à une dans de la gelée mi-prise, et appliquez-les debout contre les parois intérieures du moule, en les appuyant du côté rouge. Nappez-les alors, avec de la gelée mi-prise, de façon à emplir les vides laissés entre les demi-queues : il faut pour cela pencher le moule. — Emplissez ensuite le vide du moule, à la hauteur des queues, avec la moitié de la salade préparée.

Formez alors, sur le haut, une couche de 2 centimètres d'épaisseur, composée simplement de haricots verts, liés avec de la gelée, sans mayonnaise, afin de mieux leur conserver la nuance verte : cette couche doit former au-dessus du niveau des demi-queues de homard, une division régulière, tranchant ostensiblement avec la nuance des queues de homard et avec celle de la gelée.

Laissez raffermir cette couche, et dressez sur elle la seconde moitié des demi-queues, en les appliquant du côté rouge contre les parois, en sens contraire des premières, et après les avoir trempées dans de la gelée mi-prise, comme auparavant.

Remplissez aussi les vides laissés entre les demi-queues, avec de la gelée mi-prise. Quand cette gelée est prise, garnissez le vide du moule avec de la salade de haricots aux truffes.

Tenez le moule sur glace 2 heures. Démoulez ensuite l'entrée sur un plat rond, dont le fond est masqué avec une épaisse couche de gelée prise sur plat.

Sur le haut de l'entrée, dressez un petit bouquet de la même salade, simplement liée avec de la gelée mi-prise. Autour de cette salade, dressez debout quelques pattes de homard, sans coquilles ; nappez-les à la gelée.

Dressez le restant des pattes de homard en couronne, autour de l'entrée. Servez en même temps une saucière de mayonnaise aux œufs ou une sauce tartare.

Pour que cette entrée soit d'un joli effet, elle doit être moulée dans un moule ayant de 18 à 20 centimètres de haut, sur 11 ou 12 de large, à sa base, quand il est renversé. C'est fort peu de chose de faire exécuter un moule de cette forme, puisqu'il est en fer-blanc.

Cette entrée est d'un très-joli effet si la gelée est bien claire, les homards bien rouges et la salade verte.

1. On forme les bottillons dans un moule à dariole

1801. — Salade de thon aux légumes.

Coupez en dés quelques tranches de thon mariné, des filets d'anchois dessalés, des cornichons et des champignons au vinaigre, des fonds d'artichauts et des céleris cuits, quelques haricots verts blanchis; ajoutez des petits-pois verts, quelques petits bouquets de choux-fleurs et de brocolis cuits; assaisonnez avec sel, poivre, jus de citron, huile, vinaigre; saupoudrez avec une pincée de ciboule, cerfeuil, estragon, pimprenelle hachés, et enfin avec quelques cuillerées de câpres.

D'autre part, incrustez sur glace un moule à timbale; décorez le au fond et autour avec des légumes, du blanc d'œuf poché, des cornichons et du thon mariné, coupés à l'emporte-pièce, en ayant soin de tremper à mesure ces détails dans de la gelée mi-prise; chemisez le moule et garnissez le vide avec la salade préparée, liée avec de la mayonnaise collée.

Une heure après, démoulez la salade sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-la, à la base, avec une belle couronne d'épaisses tranches de truffes noires assaisonnées en salade.

1802. — Salade de queues de homard, à la gelée (dessin 261).

Cuisez 4 ou 5 homards; faites-les refroidir avec la queue allongée. — Quand ils sont froids, détachez-en les pattes et les queues; retirez-en les coquilles.

Faites prendre sur glace une bordure de gelée plate et lisse; décorez-la avec de petits bouquets de légumes verts et rouges : petits-pois et carottes coupées à la petite cuiller. Tenez-la une heure sur glace. Démoulez-la ensuite sur un montant d'entrée froide, c'est-à-dire une abaisse mince portant un support sur son centre (art. 154), masqué de papier; glissez-le sur un plat froid.

Garnissez le vide de la bordure avec de la salade de légumes, liée à la mayonnaise collée. Entourez aussi le support avec une épaisse couche de salade; puis dressez les queues de homard debout, la pointe en haut, en les appuyant contre le support. Dressez deux pattes de homard entre chaque queue.

Entourez le haut du support avec un épais cordon de beurre, et sur celui-ci, piquez debout, en les inclinant, un bouquet de belles crevettes rouges. Piquez un petit hâtelet transparent sur le centre du support. Nappez les pattes et queues de homard avec de la gelée mi-prise. Servez en même temps une saucière de mayonnaise ou sauce tartare. — Si l'entrée doit être présentée aux convives, il faut couper les queues du homard en trois, sur la longueur, et les souder ensuite avec de la gelée mi-prise, avant de les dresser.

1803. — Queues de langouste, aux œufs de vanneau (dessin 260).

Prenez 6 queues de langouste, cuites; supprimez-en les coquilles. Coupez droit le bout le plus épais, de façon à pouvoir les faire tenir d'aplomb.

Collez sur un plat rond un montant d'entrée froide (dessin 137), masqué de papier. Dressez alors les queues de langouste debout, en appuyant la pointe contre le support; soutenez-les à leur base avec un cordon de beurre poussé au cornet; entourez-les avec une couche épaisse de gelée hachée ou simplement des anneaux en gelée; sur ces anneaux, dressez une chaîne d'œufs de vanneau, les uns avec la coquille, les autres dépouillés; entourez-les avec un cordon de gelée hachée.

Fixez sur le haut du support un petit sujet coulé ou modelé. Poussez de la gelée hachée entre les queues de langouste; nappez-les à la gelée et croûtonnez le fond du plat.

1804. — Buisson de truffes.

Dans les soupers, on sert généralement les buissons de truffes, soit sur de petits socles bas, soit dans des corbeilles en pâte; mais on sert ces truffes simplement cuites au vin, avec leur peau. On ne peut pas disconvenir que ces truffes, choisies de belle forme, laissées à l'état naturel, ne soient d'un joli effet.

Mais si on étudie le côté pratique de la question, on arrive à comprendre que pour des convives qui

mangent ordinairement debout, il ne leur est pas facile ni commode de peler ces truffes pour les manger, car il est bien certain que personne ne voudrait manger une truffe avec sa peau rugueuse.

Il serait donc préférable qu'on adoptât pour ces sortes de mets, une méthode qui, tout en leur conservant leur apparence flatteuse, permît aux convives de pouvoir s'en servir sans embarras.

Pour atteindre ce but, il n'y a guère d'autre méthode à suivre que celle de dresser les truffes dans de petites caisses plissées.

1805. — Buisson de truffes, en caisses, sur socle (dessin 237).

Prenez 2 kilogrammes de truffes crues, rondes, pas trop grosses, bien propres. Pelez-les et cuisez-les avec du vin, un morceau de glace, un bouquet d'aromates et sel. Laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Égouttez-les ensuite, mettez-les dans un sautoir avec un peu de glace fondue et tiède. Roulez-les dans cette glace, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement nappées. Prenez-les alors, une à une, et posez-les chacune dans une petite caisse plissée; la glace en refroidissant colle les truffes au papier.

Préparez une charpente en carton, forme de pyramide ronde, coupée droit sur le haut et fermée de ce côté; glacez-en les surfaces et collez-la sur un fond-d'appui rond; placez celui-ci sur le socle.

Collez alors les caisses contre la surface de la charpente, tout autour, en commençant par le bas, et en trempant à mesure le fond de chaque caisse dans de la glace tiède. Entre chaque rang de caisses, distribuez de petits bouquets de persil pour remplir les vides.

Piquez sur le haut de la pyramide 3 hâtelets transparents; puis entourez la base de la charpente avec un cordon épais de feuilles de persil.

1806. — Buisson de petites truites.

Prenez une quinzaine de petites truites; coupez-en la tête et les parties minces de la queue. Rangez-les sur la grille de la poissonnière, plongez-les dans un court-bouillon au vin, en ébullition: au premier bouillon, retirez la poissonnière sur le côté du feu. — Un quart d'heure après, enlevez les tronçons de truite sur la grille de la poissonnière, laissez-les refroidir et nappez-les à la gelée.

Bordez un plat rond avec une bordure en beurre, découpée à l'emporte-pièce. — Coulez au fond du plat une couche de gelée, faites-la raffermir sur glace; sur cette gelée, dressez en buisson les tronçons de truite. — Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise ou de sauce tartare. — On peut aussi dresser le buisson dans une bordure de gelée.

1807. — Buisson de homards, sauce mayonnaise.

Cuisez 3 moyens homards au court-bouillon; laissez-les bien refroidir pour en détacher les queues et les pattes (*pinces*); divisez les queues en deux parties, sur leur longueur, en coupant les chairs avec les coquilles; retirez ensuite les chairs de chaque moitié tout à fait entières; essuyez-les bien, remettez-les dans les coquilles, en les appuyant sur une couche de gelée hachée, mais en les renversant et en changeant les coquilles, c'est-à-dire en mettant à gauche celle qui était à droite, afin que les parties rouges des chairs puissent se trouver en dessus. Retirez également les chairs des 6 pattes, après avoir coupé une partie de la coquille, en la sciant bien proprement.

Collez au centre d'un plat un support en forme de colonne, masqué de papier; entourez-le avec du persil frais ou de la salade de légumes, collée; dressez autour les demi-coquilles de homard avec la pointe en bas, légèrement inclinées, en ayant soin de les consolider à la base avec de la gelée hachée. Au-dessus de ces coquilles, dressez les 6 pattes en buisson. Croûtonnez le plat; envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1808. — Buisson d'écrevisses sur socle (dessin 236).

Cuisez à la mirepoix quelques douzaines de grosses écrevisses; laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les.

Pour monter les buissons d'écrevisses, on emploie ordinairement un gradin étagé, formé par 3 ou 4 cerceaux mobiles, en fer-blanc, masqués de papier, auxquels adhèrent des petites pointes; on accroche à ces pointes les écrevisses par la queue.

On peut aussi monter les buissons sur une charpente en bois mince ou en gros carton, formée en pyramide, contre les surfaces de laquelle adhèrent de petites pointes, servant à accrocher les écrevisses. La charpente doit également être masquée avec du papier blanc ou avec de la pâte à nouille; elle doit être coupée droit sur le haut, et fermée de ce côté.

Fixez la charpente sur le socle, accrochez les écrevisses, en commençant par le bas, entremêlez-les avec des feuilles de persil.

Sur le haut de la pyramide, fixez un sujet coulé ou modelé; entourez-le avec 2 hâtelets garnis de crevettes. Entourez la base du buisson avec un cordon de persil, et piquez sur les côtés 2 autres hâtelets garnis de crevettes. Nappez légèrement les écrevisses avec de la gelée mi-prise, et posez le plat sur socle. — Servez en même temps une saucière de mayonnaise.

CHARCUTERIE

1809. — Fonte du saindoux.

Choisissez la quantité suffisante de graisse de rognons de porc *(panne)* bien fraîche, divisez-la en petits morceaux, faites-la dégorger quelques heures à l'eau froide; égouttez-la, mettez-la dans une marmite avec un peu d'eau, faites bouillir le liquide; aussitôt que l'ébullition est bien développée, retirez la graisse sur le côté du feu; couvrez-la, remuez-la de temps en temps; continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elle ait réduit toute l'humidité, c'est-à-dire qu'elle soit limpide, qu'elle ne laisse plus échapper de vapeur.

Passez alors toutes les parties liquides à travers un linge; exprimez fortement les grappes, mais sans mêler le résidu avec la graisse limpide. — On conserve le saindoux dans des vessies ou des pots en grès.

1810. — Saucisses à la chipolata.

On appelle *chipolata* les petites saucisses préparées dans de petits boyaux, et nouées de 3 à 4 centimètres de longueur. Ces saucisses ne sont employées que pour garniture.

Pour les préparer, mettez à dégorger un petit boyau d'agneau ou de mouton salé. — Hachez 500 gram. de maigre de porc frais et 500 grammes de lard non salé; ajoutez 150 gram. de mie de pain ramollie et broyée, sel et épices, puis 5 à 6 cuillerées de fines-herbes cuites, échalotes et champignons frais. Hachez encore jusqu'à ce que la farce soit très-fine; introduisez-la alors dans les boyaux et nouez-les courtes; suspendez-les à l'air quelques heures avant de les cuire. — On cuit ces saucisses dans du bouillon, on en supprime la peau avant de les servir.

1811. — Saucisses ordinaires.

Prenez 2 kilogrammes de chair de porc frais, du côté du collet; retirez-en avec soin toutes les parties nerveuses : le gras et le maigre doivent entrer par portions égales. Assaisonnez avec 40 à 45 grammes de sel, une cuillerée de *quatre-épices*. Hachez finement.

Entonnez ensuite le hachis dans un boyau de mouton, salé, puis dégorgé à l'eau froide et bien épongé. Tournez-les de la longueur de 6 à 8 centimètres, et faites-les sécher à l'air quelques heures, avant de les employer; piquez-les avant de les faire griller.

1812. — Saucisses plates, aux truffes.

Préparez un hachis de porc frais dans les proportions prescrites à l'article 1811; divisez-le en parties de la grosseur d'un œuf, roulez-les en bouchon et aplatissez-les en leur faisant prendre la forme ovale. Appliquez alors sur chaque face une tranche de truffe crue; puis enveloppez-les dans un morceau de crépine de porc, bien dégorgée et épongée. Roulez-les dans du beurre ou du saindoux fondu, avant de les faire griller. — On peut aussi paner ces saucisses.

1813. — Saucisses fumées.

Hachez 500 grammes de chair maigre de porc frais et autant de maigre de bœuf; hachez 1 kilogramme de lard frais, mêlez les chairs et le lard; assaisonnez avec 100 grammes de sel, une cuillerée de *quatre-épices*[1]. Entonnez le hachis dans des boyaux de porc, roulez-les de longueur voulue, faites-les fumer 12 heures.

Avant de manger ces saucisses, on les plonge à l'eau bouillante et on les tient 7 à 8 minutes à couvert, sur le côté du feu.

1814. — Saucisses aux fines-herbes.

Préparez un hachis de porc dans les proportions prescrites à l'article 1811. Mêlez-lui la valeur d'un décilitre de fines-herbes cuites, composées d'oignon, échalotes et champignons, liées sur feu avec quelques cuillerées de sauce béchamel et quelques cuillerées de glace fondue.

Entonnez le hachis et tournez les saucisses à distance égale pour les faire sécher à l'air; faites-les griller, après les avoir piquées.

1815. — Saucisses aux truffes.

Préparez un hachis de porc dans les proportions prescrites à l'article 1811. Quand il est à point, mêlez-lui 300 grammes de truffes crues, pelées, coupées en dés fins. Entonnez le hachis, tournez les saucisses, faites-les sécher à l'air; piquez-les avant de les faire griller.

1816. — Saucisses longues, à l'anglaise.

Préparez une farce à saucisse avec autant de lard que de chairs maigres de porc; mêlez-la avec un sixième de son volume de mie de pain trempée au bouillon ou au lait, mais bien exprimée; assaisonnez avec sel, épices, une pointe de cayenne. Entonnez le hachis dans un boyau de mouton salé et dégorgé. Tournez-les de 8 à 10 centimètres de long; suspendez-les pour les sécher à l'air; avant de les faire griller, piquez-les avec une aiguille.

1817. — Boudins noirs.

C'est avec le sang de porc qu'on prépare les boudins; il s'agit surtout de le conserver liquide jusqu'au moment de l'employer. On obtient ce résultat en mêlant au sang quelques parties de vinaigre, mais en le tournant jusqu'à ce qu'il soit froid, afin de l'empêcher de se coaguler.

Règle générale, il ne faut employer pour les boudins que du sang de porc, sans mélange de sang de bœuf ou autre.

Pour 3 kilogrammes de sang, prenez 3 kilogrammes et demi de panne de porc, et autant d'oignons crus; un litre de bonne crème crue, épaisse, un décilitre de rhum, 100 à 110 grammes de sel, 25 grammes d'épices, une cuillerée à café d'aromates secs, pulvérisés, 2 cuillerées de sucre en poudre.

Prenez, chez un charcutier, un long boyau de mouton, salé, pas trop gros ; faites-les dégorger.

Épluchez la panne, en retirant peaux et nerfs ; hachez-en la moitié et faites-la aussi fondre dans une casserole. — Coupez en petits dés le restant de la panne; mettez-la de côté.

Coupez les oignons en dés; plongez-les à l'eau bouillante et salée, en plusieurs fois, afin qu'ils ne restent pas trop longtemps dans l'eau; cuisez-les 5 à 6 minutes, faites-les égoutter sur 2 ou 3 tamis, sans les rafraîchir.

1. Voici les proportions des quatre-épices : Pilez 250 grammes de cannelle, 250 grammes de muscade, râpée, 250 grammes de clous de girofle, 250 grammes de poivre en grains, 50 grammes de poivre de Cayenne, 50 grammes de poivre rouge d'Espagne ; ajoutez 50 grammes de thym et 50 grammes de laurier, séchés et pilés. Quand le mélange est opéré, on passe le tout à travers un tamis de soie ou tambour couvert qui ne sert qu'à cet office.

Mêlez les oignons à la panne fondue, et cuisez-les 10 à 12 minutes sur feu modéré; ajoutez alors la panne coupée en dés, et cuisez encore un quart d'heure.

Retirez la casserole du feu, et versez dedans le sang de porc liquide, mais peu à peu, et sans cesser de remuer les oignons et la graisse avec une cuiller. Chauffez ensuite le liquide, sur feu doux, sans le quitter, jusqu'à ce qu'il commence à se lier. Retirez-le alors tout à fait du feu; ajoutez la crème, sel, épices et aromates, le sucre et le rhum, tournez l'appareil encore 5 à 6 minutes.

Nouez et ficelez un bout du boyau, bien épongé; gonflez-le, en soufflant. Introduisez aussitôt le tuyau d'un entonnoir à boudin, dans le bout ouvert du boyau, et ramenez-le tout entier contre le tuyau de l'entonnoir.

Versez alors le liquide dans l'entonnoir, peu à peu, en laissant glisser à mesure le boyau rempli, sur la grille d'un grand plafond ou d'une turbotière, et l'enroulant en spirale. Nouez et ficelez le bout du boyau, aussitôt que le liquide est absorbé. Placez la grille dans la turbotière, et couvrez le boudin avec de l'eau chaude, salée; mettez le vase sur feu, et chauffez jusqu'à ce que le liquide frémisse, sans le laisser bouillir. Retirez le vase sur le côté du feu, couvrez-le, et faites pocher le boudin 15 à 20 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher, sans être dur : il doit rester moelleux à l'intérieur.

A ce point, enlevez la grille de la turbotière, en même temps que le boudin; faites-le glisser sur une planche; frottez-en la surface avec un morceau de lard frais; couvrez-le d'un linge, et laissez-le refroidir 5 à 6 heures au moins, avant de le faire cuire.

Pour cuire le boudin, il faut le couper en tronçons de 7 à 8 centimètres; les piquer avec une aiguille à brider, et les faire griller à bon feu, 12 à 14 minutes.

1818. — Andouilles aux fines-herbes.

Prenez 1 kilogramme de boyaux de porc gras, bien frais; faites-les dégorger quelques heures à l'eau tiède, acidulée; égouttez-les pour les rafraîchir; mettez-en de côté 6 morceaux de 35 à 40 centimètres de long, en ayant soin de choisir les parties qui ne sont pas percées. Coupez le restant de ces boyaux en filets, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec une égale quantité de fraise de veau, cuite; assaisonnez ces viandes avec sel, poivre, muscade, épices; ajoutez un oignon émincé et une carotte, un peu de thym, laurier, persil en feuilles, et enfin quelques cuillerées de madère. Couvrez la terrine, laissez macérer ces viandes 7 à 8 heures. Égouttez-les alors sur un linge, retirez les ingrédients.

Mettez dans un sautoir 3 cuillerées d'échalotes et 4 à 5 cuillerées d'oignons hachés; faites-les légèrement revenir avec du beurre; ajoutez deux fois leur volume de champignons hachés: 2 minutes après, ajoutez les viandes coupées en filets (préalablement bien égouttées); faites-les revenir jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée. Arrosez alors l'appareil avec quelques cuillerées de glace et un peu de velouté; ajoutez quelques cuillerées de truffes crues, épluchées, coupées en dés; assaisonnez de haut goût; donnez un seul bouillon au liquide, versez dans une terrine, et laissez-le refroidir.

Pour former les andouilles, il faut d'abord ficeler l'un des bouts de chaque gros boyau, emplir ceux-ci avec l'appareil refroidi, mais sans trop les forcer. Aussitôt qu'un boyau est plein nouez-en l'autre bout, puis rangez-les dans une braisière; mouillez-les largement avec de l'eau et un peu de vin blanc; ajoutez sel, gros légumes, bouquet d'aromates; faites bouillir le liquide. Aussitôt que le premier bouillon se développe, retirez-le sur le côté du feu; continuez l'ébullition, à peine sensible, pendant 3 à 4 heures.

Dès que les andouilles sont tendres au toucher, retirez complétement la braisière du feu, et laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite sur un plafond, en les rangeant les unes à côté des autres pour les faire refroidir droites, sous presse légère. — Les andouilles doivent être grillées à feu très-doux et servies sur des assiettes bien chaudes.

1819. — Andouilles aux truffes.

Prenez la panse d'un porc et une égale quantité de fraise de veau, l'un et l'autre bien propres; faites-les légèrement blanchir. Égouttez-les bien, et coupez-les en filets de 1 centimètre de largeur, sur 5 à 6 de longueur.

Mettez-les dans une terrine; assaisonnez avec sel et poivre; saupoudrez-les avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites : oignons et champignons; ajoutez d'abord quelques cuillerées de truffes crues et hachées, puis des truffes coupées en quartiers, également crues et assaisonnées. Arrosez avec un peu de vin blanc. et faites macérer 2 à 3 heures.

Prenez un gros boyau gras, de porc; coupez-le de la longueur de 25 à 30 centimètres, nouez-le et ficelez-le d'un bout, puis retournez-le comme un bas, et garnissez-en peu à peu le vide, avec les filets coupés, sans trop les serrer; nouez-les ensuite de l'autre bout.

Prenez une casserole carrée, munie d'une grille; posez les andouilles sur celle-ci, et mettez-les dans la casserole; mouillez largement avec de l'eau; ajoutez du sel; faites bouillir, et retirez aussitôt sur le côté du feu. Ajoutez, oignons, carottes, aromates, gros poivre et girofles; cuisez 4 heures, comme un pot-au-feu, très-doucement.

Retirez la casserole du feu, et, un quart d'heure après, enlevez les andouilles en même temps que la grille; glissez-les dans un plafond l'une à côté de l'autre; couvrez-les avec un linge et laissez-les refroidir, soit rondes, soit sous presse légère, pour les obtenir un peu carrées.

Quand on veut servir les andouilles, il faut les ciseler et les cuire un quart d'heure sur le gril.

A défaut de casserole à grille, on peut employer une poissonnière. Si on ne dispose pas de vase muni d'une grille, il faut alors envelopper les andouilles dans de petits linges, dans lesquels on les fait cuire; sans ce soin, on s'expose à les briser, en les sortant de leur cuisson.

1820. — Hure de porc, aux truffes.

Fendez, par le dessous, sur la longueur, une tête de porc bien propre; désossez-la entièrement; enlevez-en la langue et coupez les oreilles à leur base. Mêlez la tête, les oreilles et la langue; ajoutez 5 à 6 autres langues de veau ou de porc, et faites-les macérer ensemble, 7 à 8 jours. Égouttez-les ensuite.

Enveloppez la tête dans un linge, mettez-la dans une braisière, avec les oreilles emballées séparément dans un petit linge. Ajoutez une gorge grasse; cuisez-les tout doucement 4 à 5 heures : les langues n'exigeant que 2 heures de cuisson, doivent être mises plus tard, afin qu'elles se trouvent cuites en même temps.

Égouttez d'abord les langues; retirez-en la peau, et coupez-les en filets; mettez-les dans une terrine. Égouttez ensuite la gorge grasse; coupez-la aussi en filets, et mêlez-les avec ceux de langue. Égouttez enfin la tête; déballez-la, étalez-la sur la serviette, et diminuez-en l'épaisseur des chairs; coupez-les aussi en filets, et mêlez-les aux autres viandes.

Saupoudrez toutes ces viandes avec *quatre-épices* et échalotes hachées; saupoudrez aussi la tête; puis, sans laisser refroidir les viandes, rangez les filets sur la tête ouverte, par rangs, en les alternant avec la gorge grasse; ajoutez des rangs de truffes crues, pelées, coupées en filets, et des rangs de pistaches entières, mondées.

Rapprochez les côtés de la tête, de façon à enfermer l'appareil; puis enveloppez-la dans la serviette; nouez-la aux deux bouts, et entourez-la avec un ruban en fil. Remettez-la dans sa cuisson; faites bouillir le liquide, et retirez-le aussitôt sur le côté du feu, pour qu'il ne fasse que frissonner.

Une heure après, égouttez la tête; retirez-en le ruban; serrez-la de nouveau, et placez-la dans un moule à hure, pour lui faire prendre la forme. Faites-la refroidir avec un poids dessus, afin de la bien presser.

Déballez-la et parez-la de façon à la faire tenir d'aplomb. Rajustez les 2 oreilles à leur place; puis masquez-la au pinceau, avec du saindoux à moitié fondu, et saupoudrez-la avec de la belle panure sèche, afin de la masquer entièrement avec une couche mince.

1821. — Mortadelle.

Prenez un quartier de porc de derrière, pesant de 5 à 6 kilogrammes. Désossez-le, retirez-en toutes les parties nerveuses des chairs et la graisse. Coupez-les en morceaux et pilez-les; assaisonnez avec sel et *quatre-épices* (50 grammes de sel par kilogramme de chairs); ajoutez une cuillerée de salpêtre pulvérisé, et une pincée de cassonade.

Quand le mélange est opéré, retirez les chairs, mêlez-leur, pour chaque kilogramme, 250 grammes de lard frais, coupé en petits dés; ajoutez quelques cuillerées d'eau-de-vie; enfermez-les dans un linge, et faites-les égoutter 12 heures dans un lieu frais.

Emplissez ensuite des baudruches de bœuf. Nouez-les avec de la ficelle; faites-les macérer 8 à 10 jours dans la saumure. Égouttez-les, et fumez-les 3 jours à chaleur très-douce.

Piquez-les avec un aiguille, et mettez-les dans une casserole avec du bouillon froid. Chauffez le liquide jusqu'à l'ébullition, mais sans faire bouillir; retirez alors la casserole sur le côté du feu, et tenez-la à couvert une heure et demie. Retirez-la alors tout à fait du feu, et laissez à moitié refroidir les mortadelles dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite pour les bien serrer et les laisser complétement refroidir.

1822. — Pieds de porc grillés.

Flambez 6 pieds de porc ; faites-les cuire à l'eau avec du sel, des légumes, un verre de vin blanc : ils doivent cuire 7 à 8 heures, à feu très-doux. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les sur un plafond, coupez-les en deux sur leur longueur; frottez-les avec du beurre, roulez-les dans de la panure sèche, faites-les griller à feu modéré, en les retournant.

1823. — Fromage d'Italie.

Hachez 2 kilogrammes de foie de porc. Hachez 1 kilogramme et demi de lard frais. Mêlez le foie et le lard; assaisonnez de haut goût avec sel et *quatre-épices;* hachez encore jusqu'à ce que le mélange soit opéré.

Mettez le hachis dans une terrine; saupoudrez-le avec une poignée de farine, et travaillez-le 10 minutes avec une cuiller; ajoutez alors 4 œufs entiers, l'un après l'autre, en travaillant toujours. Ajoutez une pincée d'aromates en poudre, une pincée d'échalotes hachées et une pincée de persil.

Foncez un moule ou une terrine à cuire, avec des bardes minces de lard. Mettez le hachis dedans, et couvrez-le avec du lard. Cuisez-le 2 heures et demie à four modéré.

1824. — Fromage de cochon.

Fendez en deux, sur la longueur, une tête de porc, bien propre; retirez-en la langue, puis désossez-la; retirez-en ensuite la cervelle. Coupez les os en morceaux, et cuisez-les avec eau, sel, légumes et aromates. Trois heures après, passez le bouillon.

Mettez la tête de porc dans une terrine, avec les oreilles et la langue; saupoudrez-les avec du sel, du salpêtre et de la cassonade; arrosez-les avec un peu de saumure. et tenez-les ainsi un jour ou deux.

Cuisez-les ensuite dans le bouillon des os. Quand les viandes sont cuites, égouttez-les; coupez-les en petits carrés; assaisonnez avec une pincée de *quatre-épices;* saupoudrez avec une pincée d'échalotes hachées; arrosez-les avec quelques cuillerées de leur cuisson.

Foncez un moule avec des bardes de lard; emplissez-le avec les chairs coupées. Couvrez aussi avec du lard, et tenez une demi-heure le moule à four doux. En le sortant, posez dessus une rondelle en bois, et sur celle-ci un poids de 6 kilogrammes. Laissez refroidir.

1825. — Fromage de cochon, aux pistaches.

Coupez 6 oreilles de porc, en laissant adhérer une partie des bajoues; divisez-les chacune en deux parties, afin de pouvoir bien les flamber et les râtisser. Déposez-les dans une terrine; mêlez-leur 2 langues de porc; assaisonnez avec une pincée de salpêtre, sel, grains de poivre; ajoutez thym, laurier, persil, une pincée d'échalotes hachées, une gousse d'ail; arrosez-les avec un verre de madère.

Laissez macérer ces viandes 3 jours dans un lieu frais, en les retournant de temps en temps. Faites-les cuire alors, à feu modéré, dans une casserole, avec du vin blanc, du bouillon et de l'eau, quelques légumes; quand elles sont à point, égouttez-les sur un tamis: coupez-les en gros dés, et déposez-les dans une terrine. Assaisonnez l'appareil avec un peu d'épices, ajoutez 200 grammes de pistaches mondées, et

pendant qu'il est chaud, versez-le dans un moule en fer-blanc percé de trous comme une passoire; laissez-le refroidir sous presse, démoulez-le ensuite.

1826. — Fromage d'Italie aux truffes.

Divisez en plusieurs parties un foie de porc bien blanc; égrappez les chairs, en les grattant au couteau; hachez-les; mêlez-leur trois quarts de leur volume de lard frais, haché.

Faites revenir quelques cuillerées de fines-herbes dans une casserole, quand elles sont à point, ajoutez 250 grammes de lard coupé en filets de 4 à 5 centimètres de long et d'un centimètre d'épaisseur; ajoutez 500 grammes de truffes crues, épluchées, coupées en quartiers. Assaisonnez de haut goût, faites-les revenir quelques minutes seulement avec les fines-herbes; retirez la casserole du feu; puis égouttez les truffes et le lard dans une terrine. Mêlez les fines-herbes avec la farce, et incorporez à celle-ci 4 à 5 jaunes d'œuf crus.

Foncez, avec du lard, le fond et les parois d'un grand moule à timbale ou d'une casserole; emplissez-la, en alternant la farce avec les truffes et le lard; masquez l'appareil avec des bardes de lard et avec un rond de papier; posez la casserole sur un plafond, et poussez celui-ci au four doux; cuisez le fromage 2 heures et demie. Retirez-le ensuite, et dès qu'il a perdu sa plus grande chaleur, faites-le refroidir avec un poids dessus.

Quand on veut démouler le fromage, il suffit de tremper le moule à l'eau chaude.

1827. — Noix de porc en terrine.

Levez la noix d'un quartier de porc frais, jeune; supprimez-en la couenne; lardez intérieurement les chairs avec de gros lardons de jambon et de lard; déposez-la dans une terrine, faites-la mariner 2 jours, avec carottes et oignons émincés, un bouquet garni, sel, poivre, un verre de madère; retournez-la de temps en temps.

Prenez une terrine dans le genre de celles de Nérac, c'est-à-dire de forme plate, pouvant supporter la chaleur du four; masquez-la intérieurement avec une couche de farce à saucisse, pilée et passée, ayant 2 centimètres d'épaisseur; sur la farce, posez la noix, couvez-la également avec de la farce, et masquez celle-ci avec des bardes de lard. Fermez la terrine avec son couvercle, posez-la dans un plafond creux, avec un peu d'eau chaude au fond. Poussez le plafond à four doux; cuisez-la 3 heures. En la sortant du four, retirez une partie de la graisse, et faites-la refroidir avec un poids léger dessus. Faites fondre ensuite la graisse et remettez-la dans la terrine; laissez refroidir.

1828. — Cervelas.

Hachez 4 kilogrammes de chairs maigres de porc et 3 kilogrammes de lard frais; mêlez-les bien. Assaisonnez le hachis avec sel et *quatre-épices;* ajoutez une petite pointe d'ail, quelques cuillerées de fines-herbes cuites.

Avec cette farce, emplissez des boyaux de bœuf, préalablement salés, dégorgés, puis épongés et noués d'un bout. Donnez aux cervelas la longueur voulue; nouez-en le bout ouvert, et faites-les macérer 12 heures dans la saumure. Essuyez-les bien, faites-les fumer 2 jours, à fumée douce. Cuisez-les, ou plutôt, faites-les pocher à l'eau, 1 heure, à feu modéré.

1829. — Cervelas à l'espagnole.

Hachez 2 kilogrammes de chairs de porc, maigres, énervées; hachez aussi 1 kilogramme et demi de foie de porc; mêlez ces viandes dans le mortier pour les piler; assaisonnez avec sel, poivre, épices; ajoutez un peu de salpêtre, une cuillerée de poudre de piment rouge. Avec cette farce, emplissez des boyaux de porc ou de mouton, salés, dégorgés, bien épongés et noués d'un bout. Ficelez les cervelas de 10 à 12 centimètres de long; faites-les fumer 2 jours, à fumée douce.

Ce sont ces cervelas *(chorisos)* qu'on fait cuire dans la *oilla.*

1830. — Saucisson d'oie.

Flambez une oie, épluchez-la, coupez-en le cou, les ailerons et les pattes; fendez-en la peau sur le milieu des reins, tout au long, pour la dégager des deux côtés, sans attaquer les chairs; cousez la peau sur toute sa longueur avec du fil, en laissant une ouverture d'un côté; salez-la 12 heures.

Retirez toutes les chairs des cuisses et des filets de l'oie, en supprimant les parties nerveuses; hachez-les avec moitié de leur poids de lard frais, et le quart de graisse d'oie crue; assaisonnez ce hachis avec sel, poivre, épices, coriandre en poudre, 4 grammes de salpêtre par kilogramme de viande; déposez-le dans une terrine.

Égouttez la peau de l'oie; épongez-la avec un linge; emplissez-la avec la farce préparée; cousez-en l'ouverture. Faites macérer le saucisson 2 jours dans une saumure. Égouttez-le alors pour le faire fumer 3 jours, à fumée douce, et le cuire ensuite une heure et demie, à l'eau et sur feu très-doux.

1831. — Saucisson de Lyon.

Hachez finement 2 kilogrammes de chairs de porc frais, prises sur un quartier de porc; ajoutez 1 kilogramme de chairs maigres de bœuf bien énervées et hachées; saupoudrez avec une pincée de salpêtre en poudre, et du poivre. Quand la farce est bien hachée, pilez-la peu à peu. Déposez-la à mesure dans une terrine; ajoutez une poignée de poivre en grains, puis 1 kilogramme et demi de lard salé, coupé en dés.

Ficelez le bout de 2 boyaux de bœuf, salés et dégorgés; emplissez-les le mieux possible avec la farce, en refoulant celle-ci à l'aide d'un rouleau. Ficelez les saucissons sur toute leur longueur, et faites-les macérer 8 jours dans la saumure. Égouttez-les alors, laissez-les sécher à l'air 5 à 6 jours; puis fumez-les. En les sortant du fumoir, resserrez-en les ficelles; frottez-les avec de la lie de vin, laissez-les bien sécher, et enfermez-les dans des feuilles d'étain laminées.

1832. — Saucissons crus.

Prenez 10 kilogrammes de chair maigre de porc, sans nerf ni peaux dures; hachez-les, puis pilez-les; ajoutez 2 kilogrammes de lard frais, coupé en gros dés; assaisonnez avec 500 grammes de sel, quelques cuillerées de salpêtre, 60 grammes de poivre fin, 30 grammes de poivre eu grains, 10 grammes d'épices et muscade râpée; ajoutez le quart d'un verre d'eau-de-vie. Mettez la farce sur la table, et fraisez-la vivement trois fois avec les mains. Avec cette farce, emplissez des boyaux propres; nouez-les, ficelez et faites-les sécher 3 à 4 mois, à l'air, dans un endroit.

1833. — Saucissons crus fumés.

Prenez 1 kilogramme de chairs maigres de porc et autant de bœuf; mêlez-les avec moitié de leur poids de lard frais; hachez-les grossièrement, assaisonnez-les avec sel, poivre en poudre et en grains, ainsi qu'avec une cuillerée de salpêtre; serrez ces viandes dans un linge, laissez égoutter 12 heures, en les suspendant. Retirez-les ensuite du linge.

Avec ces chairs, emplissez des boyaux de bœuf salés, coupés de longueur voulue; ficelez fortement les saucissons aux deux bouts et sur toute leur longueur; faites-les macérer 8 jours dans la saumure.

Égouttez-les, faites-les fumer jusqu'à ce que la peau soit sèche; graissez-les alors, conservez-les, en les suspendant d'abord à la cave, puis dans un lieu aéré.

DES ROTS

Les rôts sont de deux espèces : les gras et les maigres; les premiers se composent avec de la volaille ou du gibier; les seconds avec des poissons choisis parmi les plus délicats.

A l'égard des rôts de volaille, de gibier, et en général de toutes les viandes cuites à la broche, le point précis de cuisson est tellement essentiel et capital qu'il constitue, pour ainsi dire, le mérite de ces mets.

Chaque espèce de rôt, suivant sa nature, sa grosseur ou son degré de tendreté, exige en quelque sorte une méthode particulière de cuisson; l'application plus ou moins violente du calorique, les dispositions du feu de broche, la durée plus ou moins prolongée de l'opération sont autant d'études à faire, car elles résument en elles la science du rôtisseur, dont l'expérience et le discernement sont les premiers maîtres.

Si la perfection des rôts dépend beaucoup des soins que leur apporte le cuisinier et du degré exact de la cuisson, il faut convenir pourtant qu'elle dépend aussi beaucoup de la tendreté des pièces elles-mêmes; le rôtisseur peut bien régler l'action du feu, cuire les viandes au point précis, mais il ne saurait rendre tendres celles qui ne le sont pas, ceci est évident.

Cependant, si la science n'a pas appris aux cuisiniers à rectifier les mauvaises qualités d'une volaille dure, la pratique du moins leur fournit les moyens d'en reconnaître le degré de tendreté, c'est tout juste assez pour éviter l'écueil. Il est cependant des cas exceptionnels où la responsabilité du cuisinier est à couvert; mais dans une situation normale, par exemple, dans un pays où les bonnes provisions sont à portée de chacun, un cuisinier ferait preuve de négligence et serait inexcusable s'il servait dans un dîner de luxe un rôti dur. Nous savons bien que les hommes les plus expérimentés peuvent, par inadvertance, ou se laisser surprendre ou se tromper eux-mêmes sur les qualités d'une volaille ou d'un gibier, car nul n'est infaillible; mais dans une circonstance semblable, un praticien scrupuleux ne doit reculer devant aucun sacrifice pour réparer son erreur. En fait, on ne doit compter sur un rôt qu'autant qu'on est pertinemment convaincu qu'il se trouve dans les conditions normales.

La mortification raisonnée des pièces de volaille ou de gibier pour rôt peut être considérée comme un auxiliaire puissant, leur apportant des qualités très-appréciables sous le rapport de leur succulence, de leur tendreté et du haut ton de leur arome.

En général, les viandes destinées à être rôties à la broche ne doivent pas être trop fraîches, car elles seraient coriaces, à moins qu'elles ne soient cuites aussitôt abattues, c'est-à-dire avant que la chaleur

naturelle ait disparu. Ainsi donc la volaille devant être rôtie, gagne à être mortifiée sans excès; il en est de même du gibier, qui exige généralement d'être plus ou moins *faisandé;* mais cette mortification du gibier, quoique d'une importance essentielle, doit cependant être bornée dans de certaines limites; le cuisinier serait certainement blâmable s'il confondait la mortification nécessaire et possible avec celle qui n'est plus supportable : quelle que soit l'importance d'un rôt de gibier, du moment qu'il dépasse le degré de mortification tolérable, c'est-à-dire compatible avec le bon goût, il doit être rigoureusement sacrifié.

La plupart des rôts de volaille ou de gibier rôtis à la broche ou au four peuvent être piqués avec du lard, mais dans bien des cas on remplace sans inconvénient le piquage par des bardes de lard.

Dans les dîners servis à la française, on sert quelquefois ensemble des rôts chauds et des pièces froides qui en tiennent lieu, mais cette méthode n'est pas généralement admise, et devient en quelque sorte impossible du moment que le cadre du dîner comporte des entrées froides; d'ailleurs, elle n'est praticable et possible que si plusieurs rôts sont servis dans le dîner.

On sert quelquefois dans les dîners familiers de la viande de boucherie pour rôt, mais il est bon de savoir que cette méthode n'est pas du tout conforme à la règle culinaire, et qu'elle doit être repoussée par les cuisiniers.

La plupart des rôts sont décrits dans ce chapitre d'après la méthode du service à la russe, c'est-à-dire découpés; il est évident que si on veut les servir entiers, l'opération se simplifie d'autant.

On accompagne ordinairement les rôts avec du bon jus, mais, dans bien des cas, on les sert avec des sauces, quelquefois avec de la gelée de groseille, le plus généralement avec de la salade ou du cresson assaisonnés.

SAUCES ET GARNITURES DE ROTS, SALADES

1834. Jus pour rôts. — Que le jus soit de volaille ou de gibier, il doit toujours être clair, succulent, de belle couleur foncée, transparent, lié au point d'une demi-glace par la réduction. Si les rôts sont sans garnitures, le jus peut être versé dans le plat même; s'ils sont garnis, le jus est servi en saucière.

1835. Sauces pour rôts. — On sert avec les rôts de volaille ou de gibier de la sauce au pain (bread-sauce), des sauces poivrade, venaison, Cumberland, aux pommes, à la menthe, et enfin de la gelée de groseille. Ces sauces se trouvent décrites aux chapitres spéciaux. — En Angleterre, on sert avec certains gibiers, et indépendamment des autres sauces, une saucière de mie de pain colorée au beurre, mais tout à fait sèche.

1836. Cresson pour rôts. — Le cresson de fontaine est celui qu'on sert ordinairement avec les rôts; il

doit être frais, bien lavé, bien égoutté; on l'assaisonne au moment avec sel et vinaigre. — On dresse ordinairement le cresson en bouquets à côté du rôti, mais il peut être servi dans un plat séparé.

1837. **Gelée de groseille pour rôts.** — Avec les rôts de gibier, lièvre, chevreuil, sanglier ou daim, on sert quelquefois de la gelée de groseille froide; elle doit être de belle couleur transparente, peu épaisse; si elle était ferme, on la broie légèrement avant de la verser dans une saucière.

1838. **Citrons pour rôts.** — Avec les rôts de volaille, de gibier et de poisson, on sert souvent des citrons, soit sur le plat même du rôt, soit sur une assiette; on les coupe aux deux bouts, et on les divise chacun en deux parties; on en supprime les semences aussi bien que possible; puis on festonne ou on abat les angles tout autour de l'écorce.

1839. **Croûtes pour rôts.** — On sert avec les rôts de gibier des croûtes de pain, frites, simples ou garnies. Les premières sont simplement colorées au beurre, les autres sont garnies avec un appareil préparé avec les intestins et foie du gibier; mais celles-ci ne sont pas généralement applicables à toutes les espèces : les grives, les bécasses et les bécassines sont à peu près les seuls gibiers dont les intestins se prêtent à cet emploi. La préparation de cet appareil pour garnir les croûtes se trouve décrite à l'article 1874.

1840. **Salade de chicorées.** — Prenez seulement les parties blanches et tendres des chicorées. Parez-les, lavez-les vivement, épongez-les avec soin, déposez-les dans une grande terrine vernie, dont le fond aura préalablement été frotté avec une gousse d'ail épluchée (ceci est un condiment facultatif), assaisonnez avec sel, poivre et moutarde, liez-la avec quelques cuillerées de mayonnaise aux jaunes d'œufs mollets, c'est-à-dire cuit à 5 minutes. Retournez-la 5 à 6 minutes, ajoutez une pincée de fournitures de salade : cerfeuil, pimprenelle, ciboulette, estragon hachés. En dernier lieu, ajoutez un filet de bon vinaigre de Bordeaux ou d'Orléans; dressez la salade dans un saladier pour la servir.

1841. **Salade de laitues.** — Choisissez les laitues fraîchement cueillies, surtout jeunes et tendres; supprimez-en les feuilles dures pour ne conserver que les cœurs; divisez ceux-ci en plusieurs parties, lavez-les vivement pour les éponger avec un linge; mieux vaudrait cependant ne pas les laver, surtout si elles sont fraîchement cueillies.

Mettez dans une terrine 3 à 4 jaunes d'œuf, cuits à 5 minutes, délayez-les avec l'huile nécessaire à la salade, ajoutez les laitues, sel, poivre, ciboulette, cerfeuil, estragon hachés; mélangez les ingrédients avec soin; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. Dressez la salade dans un saladier. — A cette salade on peut toujours ajouter du cresson alénois, des câpres hachées ou des filets d'anchois coupés.

1842. **Salade de laitues romaines.** — Supprimez les feuilles vertes et dures des romaines; essuyez les feuilles blanches sans les laver, si c'est possible; coupez-les en travers, déposez-les dans une grande terrine vernie; ajoutez des fournitures hachées et quelques cuillerées de mayonnaise aux œufs mollets. Assaisonnez avec sel, poivre, moutarde; finissez-la avec un filet de vinaigre. — A cette salade on peut toujours mêler des oignons nouveaux fendus en gros morceaux, afin que ceux qui n'aiment pas à manger l'oignon cru puissent le retirer. — On peut aussi lui mêler du thon mariné coupé en petits dés. — Dressez la salade dans un saladier.

1843. **Salade de pieds de céleris.** — Choisissez des céleris tendres et blancs; supprimez-en les tiges dures et creuses; essuyez ou lavez les plus tendres, coupez-les de la longueur de 3 à 4 centimètres. Mettez-les dans une grande terrine, assaisonnez avec sel et poivre, huile et moutarde; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. — Dressez la salade dans un autre saladier pour la servir.

1844. **Salade de haricots verts.** — Choisissez les haricots très-fins, faites-les cuire à l'eau salée, entiers; égouttez-les, laissez-les refroidir, mettez-les dans une terrine vernie; assaisonnez avec sel, poivre, huile;

ajoutez le vinaigre en dernier lieu. — Dressez la salade dans un saladier. — On peut toujours mêler un peu d'oignon haché à cette salade, mais il faut éviter le persil et les fournitures; pas de moutarde.

1845. Salade de betteraves. — Cuisez au four une ou plusieurs betteraves rouges; supprimez-en la peau, coupez les chairs en quartiers; émincez ceux-ci en tranches, déposez-les dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre. — Dressez la salade dans un saladier.

On peut mêler aux betteraves des racines de raifort râpées ou du persil haché. Les betteraves sont le plus généralement associées à d'autres salades crues ou cuites.

1846. Salade de légumes cuits. — Coupez en liards des pommes de terre, racines de céleri, carottes, betteraves et fonds d'artichauts cuits; déposez-les dans une terrine, ajoutez quelques cuillerées de lentilles et de haricots blancs; assaisonnez avec sel, poivre, huile et vinaigre, faites-les macérer une demi-heure.

Égouttez-les ensuite sur un tamis, pour les dresser symétriquement dans un saladier. Arrosez-les encore avec huile et vinaigre. — Les salades cuites doivent être assaisonnées deux fois : d'abord séparément, puis ensemble.

1847. Salade de concombres. — Choisissez des concombres tendres, supprimez-en la peau et les semences, émincez les chairs en tranches fines; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec du sel fin, laissez-les macérer un quart d'heure. Assaisonnez-les sans égoutter l'eau, avec sel, poivre, huile, vinaigre; ajoutez une pincée de persil haché.

1848. Salade de choux rouges. — Choisissez un chou rouge, frais et tendre; supprimez-en les feuilles dures; retirez les côtes des feuilles du cœur, émincez-les finement, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec un peu de sel et faites-les macérer une heure ou deux. Pressez-les ensuite pour en exprimer toute l'humidité, remettez-les dans la terrine pour les assaisonner avec poivre et huile; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. — Quand les choux ne sont pas très-tendres, il convient de les faire blanchir quelques minutes à l'eau salée, dans un poêlon non étamé, après les avoir émincés. On les assaisonne quand ils sont froids et bien égouttés.

1849. Salade russe. — Coupez en dés des pommes de terre, des betteraves, racines de céleri cuites, des agoursis et des cornichons confits, une pomme crue; ajoutez des câpres entières, des filets d'anchois coupés ou de harengs, un peu de moutarde et du raifort râpé; assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre.

Un quart d'heure après, égouttez-en l'humidité, liez-les avec quelques cuillerées de mayonnaise. Dressez symétriquement la salade dans un saladier.

1850. Salade impériale. — Coupez des asperges vertes, en tiges d'un centimètre de long, en séparant les têtes; cuisez les tiges et les têtes séparément, à l'eau salée; laissez refroidir, assaisonnez avec sel et huile.

Prenez le quart de leur volume de truffes fraîches, pelées, peu cuites, coupées en grosse julienne. Assaisonnez avec sel, poivre et huile; mêlez-leur les asperges, ajoutez alors le vinaigre. Sautez-les ensemble quelques minutes, et dressez-la. — On peut ajouter à cette salade des filets d'anchois salés, hachés ou passés au tamis, et délayés avec de l'huile.

1851. Salade suédoise.— Coupez en dés, de la langue écarlate, des pommes de terre cuites, quelques pommes aigres, crues, pelées; des betteraves et des carottes cuites, des filets de harengs salés et de saumon fumé. Mêlez ces éléments dans une terrine, assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre, persil et cerfeuil hachés, moutarde. — Dressez la salade dans un saladier, entourez-la avec des olives tournées et des filets d'anchois roulés en anneau.

ROTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER

1852. — Dinde truffée, rôtie.

On s'assure de la tendreté des dindes, et en général des pièces de volaille, en appuyant sur la pointe intérieure de l'estomac, qui fléchit sous la pression si l'animal est jeune, et résiste s'il est avancé. On s'en assure encore en observant l'écaille ou enveloppe des pattes qui est noire chez les jeunes dindes et jaune chez les vieilles.

Choisissez une bonne dinde bien en chair, tendre; habillez-la, essuyez-en l'intérieur avec un linge. Prenez 6 à 800 grammes de truffes crues, brossées, lavées, pelées; si elles sont petites, laissez-les entières, divisez-les si elles sont grosses. Placez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu; faites-les sauter sur feu quelques secondes; assaisonnez avec sel et poivre, retirez-les aussitôt qu'elles sont bien chaudes, mêlez-les avec 3 à 400 grammes de lard haché, passé au tamis. — Emplissez alors le corps de la dinde avec cet appareil, bridez-la, cousez-en les ouvertures, et conservez-la ainsi 24 heures dans un lieu frais.

Enveloppez ensuite la dinde dans du papier beurré, couchez-la sur broche à l'anglaise pour ne pas la percer; faites-la rôtir à feu modéré, en l'arrosant. Quand elle est cuite, salez-la, débrochez-la sur un plafond, débridez-la.

La cuisson d'une dinde varie d'une heure à deux, et davantage si la pièce est très-volumineuse. Dans tous les cas, la bonne direction du feu de broche exerce naturellement une grande influence sur la cuisson; en principe, le feu doit être allumé d'avance, allongé et bien entretenu, sur les bouts surtout. Une fois la broche en mouvement, il faut soutenir le calorique et tenir la dinde à distance, afin qu'elle ne se pénètre que peu à peu, sans violence.

Un quart d'heure avant de la débrocher, déballez-la et finissez de la cuire, en l'arrosant avec du beurre. En dernier lieu, il faut modérer l'action du feu et la saler.

On peut juger du degré de cuisson d'une volaille rôtie, en pressant avec les doigts les chairs du gras-de-cuisse ou du pilon; mais les signes physiques les plus significatifs sont de petits tourbillons de fumée blanchâtre qui s'échappent précipitamment des chairs de la volaille en cuisson.

Autant que cela se peut, la cuisson des rôts doit être réglée de façon à concorder exactement avec le moment où le rôt doit être servi : c'est là un point essentiel que les hommes soigneux ne négligent jamais. Si la dinde doit être découpée à la cuisine, voici comment il faut opérer :

Découpage : Séparez d'abord les cuisses du corps, puis séparez la carcasse de l'estomac; coupez alors les deux ailerons, en laissant adhérer une petite partie de l'estomac; détachez les filets d'un trait pour les diviser en tranches longues, ou bien découpez-les sur l'estomac même, en filets minces. Supprimez les pattes des cuisses, rangez celles-ci, l'une à côté de l'autre, sur le centre d'un plat long; sur ces cuisses dressez les filets. Aux deux extrémités du plat, dressez en buisson les truffes; glacez-les, ainsi que les viandes. Envoyez en même temps, soit un bon jus réduit, soit une sauce périgueux, peu liée.

1853. — Dinde piquée et rôtie, aux truffes (dessin 273).

Habillez une belle dinde. — Pelez 8 à 10 truffes noires d'une égale grosseur, enfermez-les dans une casserole. Hachez les pelures de ces truffes, mêlez-les avec du lard haché; avec cet appareil emplissez le corps et l'estomac de la dinde, bridez-la et piquez-en l'estomac avec 2 rangs de lardons de chaque côté; piquez également les cuisses. Tenez la dinde dans un lieu frais jusqu'au moment de la faire rôtir.

Embrochez-la alors, masquez-en l'estomac avec une feuille de papier beurré; faites-la rôtir une heure et demie à 2 heures, selon sa grosseur, mais à feu modéré et en l'arrosant avec du beurre.

Dix minutes avant de la débrocher, enlevez le papier pour faire colorer les chairs de l'estomac; salez et débrochez.

D'autre part, salez légèrement les truffes; mouillez avec la valeur d'un verre de madère et cuisez-les 8 à 10 minutes à feu vif et à couvert; égouttez-les aussitôt pour les rouler dans un peu de glace fondue.

Dressez la dinde sur un plat, entourez-la avec les truffes cuites et glacées; mêlez leur cuisson avec un peu de bon jus, faites réduire le liquide en demi-glace; envoyez-le dans une saucière.

1854. — Dindonneaux piqués, rôtis.

Pour un dîner de 12 couverts il faut 2 dindonneaux. — Habillez-les, bridez-les, flambez-les, pour en piquer l'estomac, avec 2 rangs de lardons de chaque côté des filets; 2 rangs sur les cuisses. Couchez-les sur broche, faites-les partir trois quarts d'heure à peu près avant de servir; arrosez-les souvent avec du beurre.

Quand ils sont cuits, de belle couleur, salez-les, débrochez-les sur un plafond pour les débrider. Découpez-les en opérant ainsi : détachez d'abord les 2 cuisses, puis les 2 filets; divisez-les en deux sur la longueur; parez le haut-de-poitrine; s'il est gros, coupez-le en deux ; s'il est petit, laissez-le entier. Coupez la carcasse en deux parties, posez celle-ci sur un bout du plat. Sur les carcasses posez le haut-de-poitrine et les filets, en reformant l'estomac ; divisez les cuisses chacune en deux parties, rangez-les sur les côtés de l'estomac. Dressez l'autre dindonneau dans le même ordre, glacez-les tous deux; dressez un bouquet de cresson de chaque côté, et envoyez en même temps une saucière de bon jus et une saucière de *bread-sauce*.

1855. — Chapons rôtis au cresson.

Les chapons, à l'égal des poulardes, peuvent être truffés. Mais de bons et gras chapons constituent déjà par eux-mêmes un rôt des plus distingués.

Videz les chapons; bridez-les, couchez-les sur broche; beurrez-les, et enveloppez-les dans du papier, pour les faire rôtir à feu modéré.

Huit à dix minutes avant de les retirer, déballez-les pour les faire colorer; arrosez-les, salez-les, débrochez-les ensuite; glacez-les au pinceau, dressez-les sur un plat long, et entourez-les avec du cresson. Envoyez séparément une saucière de bon jus réduit et succulent.

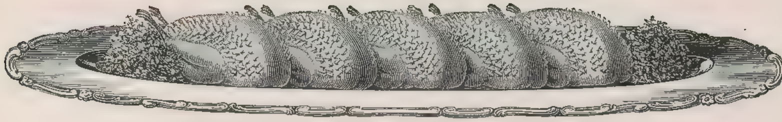
1856. — Chapons rôtis, à la peau de goret.

On donne ordinairement ce nom de *peau de goret* aux rôtis de volaille, poulets, poulardes, pigeons, chapons et dindes qui ne sont ni piqués ni bardés et qu'on cuit de façon à obtenir la peau croustillante.

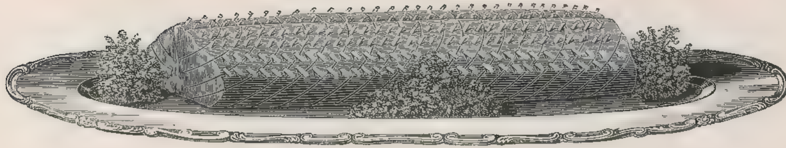
Habillez 2 chapons; emplissez-en l'estomac avec du beurre, bridez-les, couchez-les sur broche, et faites-les rôtir à feu doux.

Un quart d'heure après, enveloppez un morceau de lard dans un cornet de papier, piquez-le à la pointe d'une brochette en fer, enflammez-le, et faites tomber la graisse bouillante sur la peau des chapons.

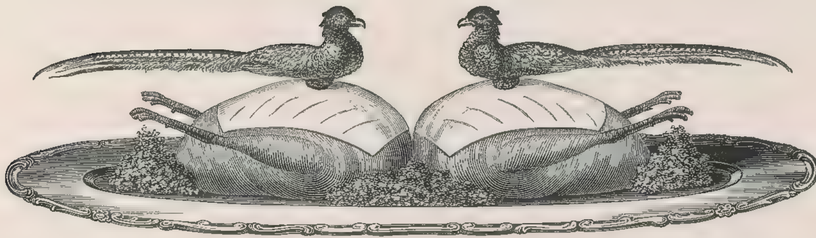
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-UNIÈME. — ROTS.



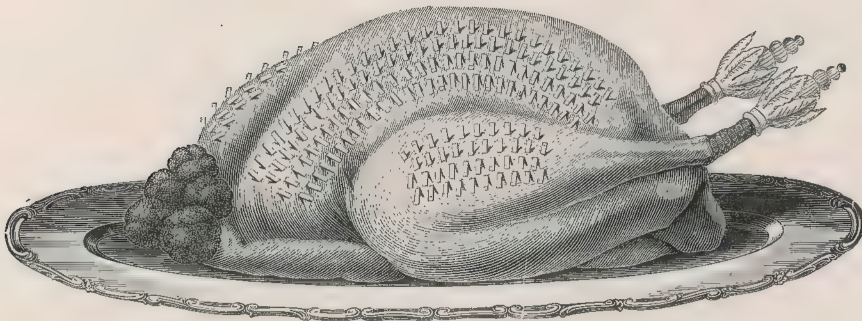
270.



271



272.



273.

Renouvelez l'opération vers la fin de la cuisson. Cette graisse bouillante a pour effet de précipiter la cuisson des volailles et de rendre la peau croustillante.

En dernier lieu, salez les chapons, débrochez-les. Découpez-les chacun en cinq parties; coupez les filets en deux sur leur longueur; puis séparez le pilon du gras-de-cuisse; laissez le haut-de-poitrine entier. Placez les carcasses sur le centre du plat, et les cuisses sur les côtés. Dressez les filets sur les cuisses, et le haut-de-poitrine sur le centre. Glacez les morceaux, et versez sur le fond du plat un peu de bon jus.

1857. — Poulardes rôties, à l'anglaise.

Habillez 2 poulardes; flambez-les, emplissez-en l'estomac avec une farce de pain, mêlée avec la moitié de son volume de graisse de rognons de bœuf hachée, finie avec quelques jaunes d'œuf, sel, poivre, oignon haché et cuit au beurre. Bridez les poulardes; bardez-les, couchez-les sur broche, faites-les rôtir, en les arrosant avec du beurre fondu.

Quand elles sont à point, de belle couleur, salez et débrochez-les; découpez-les chacune en cinq parties; coupez ensuite le haut-de-poitrine et les filets, chacun en deux parties. Dressez-les en buisson, les cuisses en bas, divisées; les filets et hauts-de-poitrine en dessus. Dressez la farce sur les côtés du plat ou sur les bouts; glacez les morceaux; envoyez en même temps une saucière de bon jus.

1858. — Poulets gras rôtis, au cresson.

Habillez 2 poulets; flambez-les, emplissez le creux de l'estomac avec un morceau de beurre, bridez-les, couchez-les sur broche; faites-les rôtir, 40 à 50 minutes, à feu modéré, en les tenant vert-cuits.

Quand ils sont de belle couleur, salez-les, débridez-les, coupez-en les pattes et les ailerons; découpez chaque poulet en cinq parties; coupez les cuisses chacune en deux parties, sans les séparer. Dressez ces membres en buisson, sur un plat, les cuisses en-dessous, les filets et hauts-de-poitrine en dessus; glacez-les; dressez 2 bouquets de cresson sur les côtés. Envoyez séparément une saucière de bon jus clair, réduit, succulent.

1859. — Poussins rôtis, à la polonaise.

Faites saigner 6 poussins; trempez-les aussitôt à l'eau bien chaude pour en retirer les plumes instantanément; essuyez-les, flambez-les, habillez-les.

Déposez dans une terrine 3 à 400 grammes de panure fraîche et blanche, râpée; mêlez-lui 250 grammes de beurre frais, non fondu, de façon à former une pâte ferme; ajoutez une pincée de persil haché.

Essuyez l'intérieur des poulets avec un linge; emplissez-les avec la pâte préparée. Fermez avec soin les ouvertures, et couchez les poulets sur une brochette en fer, en les traversant sur le côté. Fixez la brochette sur une broche; cuisez les poulets à feu vif, en les arrosant à l'aide d'un pinceau, avec du beurre fondu : 12 à 14 minutes suffisent.

Deux minutes avant de débrocher les poulets, arrosez-les avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec de la panure blanche et fraîche, salez-les; dès que le pain est légèrement coloré, débrochez les poulets; débridez-les, coupez-les chacun en deux parties par le milieu, reformez-les, en les dressant sur plat, les uns à côté des autres; arrosez-les simplement avec le beurre de leur cuisson.

1860. — Oisons farcis, rôtis.

Habillez 2 oisons; essuyez-en l'intérieur avec un linge; emplissez-en l'estomac avec de la farce au pain, mêlée avec un peu d'oignon haché, cuit; un peu de sauge, quelques jaunes d'œuf. Bridez-les, couchez-les sur broche; emballez-les avec du papier beurré, et faites-les rôtir 40 à 45 minutes.

Quelques minutes avant de les retirer, déballez-les pour les faire colorer; salez-les, débrochez-les; quand ils sont débridés, détachez-en d'abord les cuisses; coupez-les, et dressez-les sur le centre du plat. Retirez la farce, et découpez chaque filet en aiguillettes, c'est-à-dire en tranches minces et longues; dressez-

les sur les cuisses. Dressez la farce sur le bout du plat. Glacez les viandes au pinceau; envoyez séparément un bon jus réduit.

En Allemagne et en Angleterre, on sert généralement avec les oisons une purée de pommes aigres.

On peut farcir les oisons rôtis avec des marrons ou avec de la farce à saucisse.

1861. — Pigeons rôtis, au jus.

Habillez 6 pigeons jeunes et gras; les pigeons vieux ou maigres ne doivent jamais figurer dans un dîner. Essuyez-en l'intérieur avec un linge; coupez le bout des pattes et les ailerons.

Emplissez l'estomac des pigeons avec un morceau de beurre; bridez-les, bardez-les et traversez-les, sur le côté, avec une brochette en fer; fixez celle-ci sur broche pour faire rôtir les pigeons, 18 à 20 minutes à bon feu.

Quand ils sont à point, de belle couleur, salez-les, débrochez-les, pour les débrider, les découper chacun en trois parties ou par moitié. Dressez-les sur un plat; glacez-les, versez au fond du plat un peu de bon jus réduit.

1862. — Outarde canepétière[1], rôtie.

Les outardes constituent un excellent rôt, si elles sont de petite espèce, jeunes, tendres, grasses.

La chair de ce gibier doit être légèrement mortifiée; on les fait rôtir à la broche, bardées ou piquées; on en découpe les filets en tranches, et on les remet en place, sans toucher aux cuisses. On les glace et on les dresse sur plat, avec du cresson ou une garniture de petits gibiers autour : grives, mauviettes, ortolans. — On sert le jus en saucière.

1863. — Pintades piquées, rôties.

Habillez 2 pintades; bridez-les, flambez-les, et piquez-les avec du lard fin, sur l'estomac et sur les cuisses; couchez-les sur broche, faites-les rôtir 40 à 50 minutes, à feu modéré, en les arrosant avec du beurre.

Quand elles sont à point, salez-les; débrochez-les, pour les découper; détachez-en d'abord les cuisses, et dressez-les sur un plat long; séparez les carcasses des estomacs, découpez ceux-ci en petits filets, en laissant un haut-de-poitrine; dressez ceux-ci sur les cuisses, ainsi que les filets, en reformant l'estomac. Glacez les viandes, masquez le fond du plat avec de bon jus. — Les pintades peuvent être bardées et servies entières.

1864. — Jeune paon, piqué et rôti.

Habillez un jeune paon, mortifié à point; bridez-le, piquez-le avec du lard sur l'estomac et sur les cuisses, comme les dindes; faites-le rôtir 5 quarts d'heure, à feu modéré, en l'arrosant avec du beurre. Débrochez-le ensuite pour le découper, le dresser sur un plat, l'entourer avec des citrons coupés. Envoyez à part une saucière de bon jus.

On opère le découpage, en détachant d'abord les cuisses, puis la carcasse de l'estomac; on lève les 2 filets entiers, on les coupe en tranches pour les remettre sur la charpente de la carcasse, en reformant l'estomac, qu'on pose sur les cuisses.

Comme diversion, on orne quelquefois le plat du rôt avec la tête du paon, crue, non plumée, maintenue droite à l'aide d'une tige en fil de fer la traversant sur sa longueur, et piquée sur un support en pain frit, collé sur plat.

1865. — Faisans truffés, rôtis.

Les faisans mâles sont généralement préféré aux femelles; dans l'un et l'autre cas, ils doivent, avant

[1] La canepétière est de la grosseur d'un faisan; son plumage se rapproche beaucoup de celui de la grande outarde.

tout, être jeunes, gras, mais surtout mortifiés au point voulu, sans excès. — On ne doit plumer les faisans que peu avant de les faire rôtir.

Habillez 2 faisans; essuyez-les à l'intérieur, emplissez-les avec des truffes crues, assaisonnées, mêlées avec du lard haché; cousez les ouvertures.

Bridez les faisans; enveloppez-les avec du papier beurré, et tenez-les dans un lieu frais 24 heures. Piquez-les alors avec du lard; traversez-les avec une brochette en fer, pour les fixer à une broche, les faire rôtir à feu modéré, mais soutenu : 40 à 45 minutes de cuisson suffisent.

Quand ils sont à point, salez-les; débrochez-les sur un plafond, débridez-les; détachez-en d'abord les cuisses, et coupez-les chacune en deux parties. Parez ensuite les carcasses, et posez-les sur le centre d'un plat long. Rangez les 2 cuisses sur les côtés, posez les estomacs sur celles-ci, après les avoir découpés, chacun en quatre parties, et remis en forme. Dressez les truffes en buisson, autour des faisans; glacez les uns et les autres; envoyez séparément du jus succulent ou une sauce périgueux, peu liée, ainsi que des citrons coupés.

1866. — Faisans bardés, rôtis (dessin 276).

Choisissez 2 jeunes faisans mâles; avant de les plumer, retirez-en la poche de l'estomac, puis coupez-en le cou à la hauteur de l'estomac et la queue à sa naissance. Videz-les ensuite, bridez-les et bardez-les. Faites-les rôtir à la broche 40 à 50 minutes, en les arrosant avec du beurre.

Quand ils sont à point, salez-les, débrochez-les pour les débrider. Parez carrément la barde de lard, remettez-la sur l'estomac. Rajustez la tête du faisan avec la queue, en les maintenant à l'aide d'une petite brochette en métal; soutenez-les en dessous avec une truffe ronde, et piquez la brochette sur le centre de l'estomac des faisans. Glacez ceux-ci au pinceau, dressez-les sur un plat long; entourez-les avec du cresson. Envoyez séparément une saucière de bon jus réduit, succulent.

1867. — Coqs de bruyère, rôtis.

Les coqs de bruyère à queue fourchue, s'ils sont jeunes, mortifiés et cuits à point, constituent un excellent rôt. Ce gibier est commun dans le nord de l'Europe.

Les jeunes coqs de bruyère peuvent être rôtis simplement avec une bande de lard sur l'estomac ou piqués, mais quand ils sont gros, il est préférable de les piquer, après en avoir supprimé la peau de l'estomac. — On procède à la cuisson de ce gibier absolument de la même façon que pour les pintades et les faisans, c'est-à-dire en les arrosant avec du beurre.

L'estomac de ce gibier est la partie la plus délicate. — On détache d'abord les 2 filets de l'estomac sans toucher aux cuisses; on les découpe en tranches et on les remet à leur place; on les glace au pinceau. — On envoie du jus séparément.

1868. — Grouses rôties.

La grouse est un gibier qu'on tire d'Écosse et du nord de l'Angleterre; on ne le tue et on ne le mange qu'à partir du 12 août jusqu'au mois de février.

Habillez les grouses; bardez-les et couchez-les sur broche; cuisez-les à bon feu 20 à 25 minutes, en les arrosant avec du beurre.

Quand elles sont à point, salez-les, débrochez-les pour les découper. Détachez d'abord les 2 cuisses, puis divisez l'estomac en trois parties; dressez les cuisses en dessous, les filets et hauts-de-poitrine en dessus; glacez-les et versez du bon jus dans le fond du plat. Envoyez séparément une saucière de panure blanche frite au beurre.

1869. — Ptarmigans rôtis.

Le ptarmigan est un gibier du genre Tétras; il a le plumage blanc, mais il est quelquefois tacheté de roux sur les ailes. Le ptarmigan vit dans les forêts de l'Écosse, mais la même espèce se retrouve en Suède et en Norwége; là il porte le nom de *poule de neige*. Ce n'est pas un gibier d'un goût exquis, sa chair est plus noire que celle du coq de bruyère. On ne mange de ce gibier que les filets.

Videz les ptarmigans; retirez-en la peau de l'estomac et piquez-les avec du lard; faites-les rôtir à la broche 20 à 25 minutes, en les arrosant avec du beurre. Salez-les, débrochez-les, puis détachez-en les deux filets sans faire de haut-de-poitrine; fendez-les en deux sur la longueur, remettez-les en place et dressez-les ainsi. Servez du bon jus en saucière ou une sauce à la mie de pain.

1870. — Perdreaux rouges, bridés et rôtis.

Habillez 3 perdreaux rouges; essuyez-en l'intérieur; bridez-les, flambez-les, bardez-les sur l'estomac avec du lard; traversez-les avec une brochette en fer, couchez-les sur broche, et faites-les rôtir 14 à 15 minutes. Salez-les, débrochez-les, découpez-les chacun en cinq parties : 2 cuisses, 2 filets et le haut-de-poitrine.

Dressez-les en buisson sur un plat, les cuisses en dessous; glacez-les, entourez-les avec des moitiés de citrons ou d'oranges aigres. Envoyez en même temps une saucière de bread-sauce.

On peut aussi découper les perdreaux chacun en trois parties, en coupant du même coup les filets et les cuisses, et en laissant le haut-de-poitrine attaché à la carcasse; on coupe ensuite celle-ci et on la pose à plat, en la renversant. On reforme alors les perdreaux, en appuyant la poitrine sur la carcasse renversée.

On découpe encore les perdreaux en détachant le train de derrière de l'estomac, on sépare celui-ci de la carcasse pour le découper en trois parties, le reformer et le poser sur le train de derrière, comme il était avant. — Les perdreaux rouges peuvent être truffés à l'égal des faisans.

1871. — Perdreaux gris piqués, au cresson (dessin 270).

Videz 5 perdreaux; emplissez-en le vide de l'estomac avec un morceau de beurre, et bridez-les. Flambez alors l'estomac ou tenez-les une minute à l'eau chaude pour en raffermir les chairs. Laissez-les bien refroidir et piquez-les sur l'estomac avec du lard fin. Traversez-les sur le côté avec une brochette, et couchez-les sur broche; faites-les rôtir à bon feu de 12 à 14 minutes. Quand ils sont à point, salez-les, débrochez-les pour les débrider; glacez-les au pinceau, dressez-les sur un plat long, entourez-les avec du cresson. — Envoyez séparément un bon jus réduit.

1872. — Gélinottes rôties.

Habillez 4 gélinottes; essuyez-les intérieurement avec un linge et bridez-les; flambez-les et bardez-les. Couchez-les sur broche, faites-les rôtir 15 à 16 minutes, à bon feu, en les arrosant avec du beurre. Quand elles sont à point, salez-les, débrochez-les pour les débrider; découpez-les chacune en trois parties, comme il vient d'être dit pour les perdreaux. Dressez-les sur un plat, entourez-les avec des citrons coupés. Envoyez séparément une saucière de bon jus. — On peut faire rôtir les gélinottes à la casserole avec du beurre et du lard haché. Le feu doit être vif; 14 à 15 minutes suffisent, car ce gibier doit être vert-cuit, juste à point, et mangé aussitôt cuit.

1873. — Gélinottes rôties à la lithuanienne.

Faites rôtir 4 gélinottes, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; tenez-les *vert-cuites*. Débrochez-les, coupez-les chacune en trois parties sur leur longueur, c'est-à-dire en faisant un haut-de-poitrine et laissant adhérer les filets aux cuisses. Placez alors, entre les deux parties latérales de la poitrine, un gros morceau de beurre manié avec de la panure blanche, assaisonné avec poivre et persil haché; posez le morceau de poitrine sur le milieu, en reformant chaque gélinotte. Rangez à mesure celles-ci dans une casserole pouvant juste les contenir, c'est-à-dire en les serrant les unes contre les autres; arrosez-les avec quelques cuillerées de glace et le jus de 3 citrons; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four.

Un quart d'heure après, retirez les gélinottes pour les dresser sur un plat; faites bouillir la cuisson, allongez-la avec un peu de bon jus, et versez-la sur les gélinottes.

1874. — Bécasses rôties, aux croûtes.

Les chairs des bécasses, pour être convenablement parfumées, ont besoin d'une certaine mortification; sinon les chairs sont sèches, dures, sans arome.

Habillez 4 bécasses, en les vidant par le côté, et réservant les intestins. Coupez le bout des pattes et les ailerons, faites rentrer le bec à l'intérieur par l'ouverture de l'estomac. Bridez-les, bardez-les, traversez-les avec une brochette en fer pour les coucher sur broche, et faites-les rôtir 18 à 20 minutes à bon feu.

Quand elles sont à point, débrochez-les; salez-les, découpez-les chacune en trois parties sur leur longueur, en faisant un haut-de-poitrine. Dressez-les ensuite sur plat, soit en les reformant, soit en dressant les parties latérales en couronne et les hauts-de-poitrine dans le centre du plat. Entourez-les avec des croûtes de pain ainsi préparées : faites revenir dans une poêle, à feu vif, avec du beurre et du lard râpé, quelques bons foies de volaille; ajoutez les intestins des bécasses, assaisonnez. Quand ils sont bien atteints, retirez-les du feu pour les laisser refroidir. Pilez-les, passez-les au tamis; liez alors la purée avec un peu de glace fondue ou de sauce réduite.

Coupez des croûtons de pain de cuisine un peu épais, de forme ovale; cernez-les, faites-les colorer au beurre pour les vider; garnissez-les alors avec une partie de l'appareil préparé de façon à faire bomber celui-ci, en le lissant.

Rangez les croûtes garnies dans un sautoir beurré pour les tenir à la bouche du four quelques minutes. — Quand les bécasses sont garnies avec des croûtes, il faut absolument envoyer le jus à part, sans le verser dans le plat.

1875. — Vanneaux rôtis.

Habillez 6 vanneaux; bridez-les, bardez-les et traversez-les avec une brochette en fer pour les coucher sur broche; faites-les rôtir 15 minutes à feu vif, en les arrosant avec du beurre. Salez-les, débrochez-les, débridez-les et coupez-les chacun en deux parties; dressez-les alors sur un plat, glacez-les et entourez-les avec des citrons coupés. Envoyez séparément une saucière de bon jus.

On peut cuire les vanneaux sans les vider; en ce cas, il convient de placer des croûtes de pain dans la lèchefrite, en les appuyant sur un gril.

1876. — Courlis rôtis.

Le courlis est un gibier délicat, ayant quelque analogie avec le pluvier, mais sa forme est plus grosse; ce qui le distingue surtout, c'est la longueur de son bec.

Laissez mortifier les courlis à point avant de les plumer; quand ils sont plumés, flambez-les, supprimez-en le gésier sans les vider, bridez-les, bardez-les, et faites-les rôtir à la broche avec des croûtes de pain dessous. Quand ils sont débrochés, dressez-les dans un plat, sur les croûtes de pain.

1877. — Pigeons ramiers rôtis.

Les ramiers doivent être tendres et légèrement mortifiés; s'ils sont vieux ou trop frais, les chairs sont sans valeur gastronomique.

Habillez-les comme les pigeons ordinaires, c'est-à-dire en les vidant; faites-les rôtir à la broche 18 à 20 minutes, en les arrosant. — Quand ils sont débrochés et salés, découpez-les chacun en trois parties; dressez-les sur un plat avec du jus ou avec du cresson; en ce cas, servez le jus en saucière.

1878. — Canards sauvages rôtis.

Habillez 3 canards sauvages, gras, mortifiés sans excès; lavez-les intérieurement; essuyez-les bien, et introduisez un bouquet d'aromates dans le corps. Bridez-les; enveloppez-les dans une feuille de papier huilée, et couchez-les sur broche; faites-les rôtir 15 à 16 minutes, à bon feu, en les tenant *vert-cuits*.

En dernier lieu, déballez-les; salez-les, débrochez-les. Découpez les estomacs en *aiguillettes*, en laissant celles-ci sur place; dressez-les ainsi sans découper les cuisses; glacez-les, versez dans le fond du plat un peu de bon jus réduit; servez séparément des citrons coupés. — Les canards gagnent beaucoup à être découpés à la salle à manger.

1879. — Sarcelles rôties.

Habillez 5 à 6 sarcelles; lavez-les intérieurement; épongez-les bien, bridez-les, et couchez-les sur broche ; enveloppez-les avec du papier huilé, et faites-les rôtir 16 à 18 minutes, à feu vif, en les tenant *vert-cuites*. — Quand elles sont à point, déballez-les; salez-les pour les débrocher; quand elles sont débridées, découpez-les chacune en quatre parties. Dressez les cuisses sur le fond du plat, les filets en dessus; glacez-les, et versez dans le fond du plat un peu de bon jus, envoyez séparément des citrons coupés. — Ce gibier aquatique peut être servi comme rôt maigre.

1880. — Poules d'eau rôties.

Ces oiseaux aquatiques n'ont pas la même valeur dans tous les pays; les qualités des chairs dépendent surtout des lieux où ils se nourrissent. Si les poules d'eau sont jeunes et grasses, si les chairs n'ont pas contracté le goût de poisson, elles sont délicates, parfumées, savoureuses. Dans le cas contraire, elles n'ont pas une grande valeur.

On cuit les poules d'eau à la broche, sans les vider, avec des tranches de pain dans la lèchefrite. Quand elles sont à point, salées et débrochées, on les dresse sur les croûtes; on sert du jus en saucière.

1881. — Bécassines rôties.

Videz les bécassines; bridez-les, bardez-les avec du lard mince. — Avec les intestins et quelques foies de volaille, préparez un appareil à croûte (art. 1874). Coupez des croûtes de forme ovale; cernez-les d'un côté, et faites-les frire au beurre. Videz-les pour les farcir.

Enfilez les bécassines à une brochette; faites-les rôtir, 10 à 12 minutes à bon feu. Débrochez-les, salez-les, et dressez-les sur des tranches longues de pain. Entourez-les avec des croûtes farcies. Servez du jus en saucière.

1882. — Guignards rôtis.

On ne vide pas les *guignards;* on les barde, on les fait rôtir comme les pluviers, avec lesquels ils ont une certaine ressemblance, par le goût et la délicatesse de leurs chairs.

1883. — Grives rôties, aux croûtes.

Videz une quinzaine de bonnes grives; flambez-les, coupez-en les jambes ou ployez-les pour les ramener vers le corps en les entrelaçant; écorchez-en la tête, supprimez les yeux; coupez-en le cou ou tordez-le pour introduire le bec dans l'ouverture de l'estomac.

Avec les intestins des grives et quelques foies de volaille, préparez un appareil à croûte (art. 1874). Bardez les grives, traversez-les avec une brochette en fer, couchez-les sur broche, pour les faire rôtir 12 minutes, à feu vif. — Salez-les, débrochez-les, et dressez-les sur un plat, sans retirer les bardes, en les entourant avec les croûtes garnies. Envoyez en même temps une saucière de bon jus, ou même une saucière de panure frite au beurre et mêlée ensuite avec du genièvre pulvérisé.

1884. — Cailles rôties, bardées.

Les cailles tendres et grasses constituent un rôt très-distingué.

Videz 12 cailles; flambez-les, bridez-les, bardez-les, d'abord avec une feuille de vigne, coupée carrée, puis avec une barde mince de lard. Traversez-les avec une brochette en fer, et couchez-les sur broche; faites-les rôtir 10 à 12 minutes, à bon feu. Salez-les, débrochez-les; parez-en les bardes, et remettez-

les sur les cailles; dressez celles-ci sur un plat; glacez-les légèrement au pinceau, et versez du bon jus dans le fond du plat.

1885. — Râles de genêts, rôtis.

Les râles sont de deux espèces : ceux qui vivent dans les marécages et ceux qui se nourrissent dans les champs; ce sont ces derniers qu'on appelle *râles de genêts* : ils sont les plus estimables. Les chairs des *râles d'eau* ont toujours un goût de poisson très-désagréable. les rendant souvent immangeables.

Videz les râles; flambez-les, bridez-les, bardez-les, et faites-les rôtir à la broche, de 12 à 15 minutes, en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont à point, débrochez-les, salez-les, et dressez-les sur un plat chaud; parez les bardes et placez-les sur les estomacs du gibier; servez avec du jus.

1886. — Ortolans rôtis.

Flambez 15 ortolans; supprimez-en le gésier, écourtez les pattes, et introduisez leur tête dans l'ouverture de l'estomac, en tordant le cou; traversez-les avec une brochette en fer, sans trop les serrer; couchez-les sur broche, beurrez-les au pinceau, faites-les rôtir 8 à 10 minutes, à feu vif, avec des croûtes de pain légèrement frites au beurre, disposées sur un gril, dans la lèchefrite; aussitôt les ortolans à point, salez-les, débrochez-les, dressez-les sur les croûtes, glacées au pinceau. — Avec les ortolans on ne sert pas de jus, mais des citrons coupés.

1887. — Ortolans à l'italienne.

Habillez les ortolans; traversez-les avec une brochette en fer, en les alternant chacun avec un carré de mie de pain, placé entre 2 carrés de jambon cru; fixez la brochette sur broche, et arrosez les ortolans au pinceau avec du beurre fondu; faites-les rôtir 8 à 10 minutes, à feu vif. Quand ils sont à peu près à point, salez-les légèrement; saupoudrez-les avec de la panure blanche; une minute après, débrochez-les et dressez-les sur un plat chaud, avec des citrons coupés autour.

1888. — Mauviettes bardées, rôties.

On ne vide pas les *mauviettes*, mais on doit toujours en supprimer le gésier. — Flambez-les; écourtez-en les pattes, enfoncez leur tête dans le creux de l'estomac, et bardez-les avec du lard coupé mince. Enfilez-les transversalement avec une brochette de cuisine, et fixez celle-ci sur broche. — Faites rôtir les mauviettes 8 minutes, à feu vif. Débrochez-les aussitôt, pour les saler; dressez-les sur des croûtes de pain, frites au beurre, et masquées avec une couche d'appareil à croûtes (art. 1874).

1889. — Becfigues et mûriers rôtis.

Ce rôt n'est pas possible dans tous les pays, ces oiseaux n'existant que dans les contrées chaudes où les figues et les mûres sont abondantes. On ne mange ces gibiers qu'en automne. Les becfigues de la Provence méridionale sont très-recherchés par les gourmets. Mais les *Mûriers* de Bordeaux sont aussi très-estimés.

Supprimez le gésier à quelques douzaines de becfigues ou de mûriers; flambez-les vivement, enfilez-les à de petites brochettes, en les alternant avec un carré de jambon cru. Humectez-les avec un peu de beurre; faites-les rôtir à la broche, mais à feu vif : 6 à 8 minutes suffisent. Salez-les, dressez-les sur un plat chaud, en retirant les brochettes.

1890. — Becfigues rôtis sur le gril.

Coupez la tête et les pattes aux becfigues; humectez-les au pinceau avec du beurre fondu, salez-les, et roulez-les dans la panure, mêlée avec un peu de fenouil pulvérisé. Enveloppez-les ensuite chacun dans une feuille de vigne fraîche; liez celle-ci avec du fil; rangez-les à mesure sur un gril, et faites-les rôtir, en les retournant.

1891. — Cimier de daim à l'anglaise.

Parez le *cimier* ou la selle d'un daim, sans retirer la graisse; écourtez-en les côtes, beurrez-la au pinceau, salez-la, et enfermez-la dans une grande abaisse de pâte à l'eau; enveloppez-la dans des feuilles de papier beurrées, couchez-la sur la broche à l'anglaise pour la faire rôtir 3 heures, en l'arrosant souvent avec la graisse de la lèchefrite.

Quand elle est à point, débrochez-la, déballez-la, pour découper les 2 filets en tranches, en les laissant sur place; dressez-la sur un plat; glacez-la; versez un peu de jus au fond du plat, et envoyez séparément une saucière de gelée de groseilles et une saucière de sauce venaison.

1892. — Selle de daim piquée, rôtie.

Choisissez une selle de daim de belle forme, mais n'ayant pas les chairs recouvertes de graisse, c'est-à-dire prise sur un animal non engraissé.

Parez carrément la selle, en supprimant l'épiderme des filets; placez-la dans un vase, arrosez-la avec la valeur d'un litre de marinade cuite et froide; faites-la macérer 5 à 6 heures.

Égouttez-la alors, et piquez-en les filets avec du lard; couchez-la sur broche, faites-la rôtir une heure, à bon feu, en l'arrosant avec un peu de sa marinade et du beurre.

Quand elle est à point, salez-la; débrochez-la et dressez-la sur un plat long; versez un peu de bon jus dans le plat; envoyez en même temps une sauce venaison ou une sauce piquante.

1893. — Selle de marcassin rôtie.

Parez une belle selle de marcassin, sans enlever la graisse qui couvre les filets; faites-la macérer 24 heures au moins dans une marinade cuite.

Égouttez-la alors; traversez-la avec une brochette en fer, et couchez-la sur broche; enveloppez-la avec du papier beurré et cuisez-la une heure et quart, en observant que la viande soit bien atteinte.

En dernier lieu, déballez-la pour la saler; débrochez-la, découpez-en les filets en les laissant sur place; puis dressez-la sur un plat; glacez-la, versez un peu de jus dans le fond du plat; envoyez en même temps une sauce piquante peu liée ou une sauce venaison.

1894. — Selle de chevreuil, piquée et rôtie (dessin 271).

Écourtez les côtes à une selle de chevreuil; supprimez-en l'épiderme des filets, et piquez ceux-ci avec du lard : 2 rangs sur chaque filet. Couchez la selle sur broche, beurrez-la au pinceau, enveloppez-la avec une feuille de papier, en la ficelant sans la serrer, faites-la rôtir 35 à 40 minutes, à bon feu.

En dernier lieu déballez-la, salez-la, débrochez-la et découpez-en les filets; remettez la selle en forme, dressez-la; mettez un bouquet de cresson à chaque bout du plat; glacez-la, versez un peu de bon jus dans le plat; envoyez en même temps soit une sauce piquante ou une saucière de gelée de groseilles.

1895. — Quartier de chevreuil mariné.

Parez un quartier de chevreuil, en supprimant l'épiderme superficiel de la noix; faites-le macérer quelques heures dans une marinade cuite.

Égouttez-le alors; épongez-le et piquez-le avec du lard fin; traversez-le avec une brochette en fer, fixez-le sur broche et faites-le rôtir une heure, en l'arrosant avec du beurre. Salez-le, débrochez-le et découpez-le en entaille sur le dessus. Dressez-le sur un plat, glacez-le, papillotez-en le manche; versez un peu de bon jus dans le fond du plat; envoyez en même temps une sauce venaison, préparée avec une partie de la marinade.

1896. — Quartier de chevreuil rôti à la polonaise.

Faites macérer quelques heures un quartier de chevreuil, dans une marinade cuite. Égouttez-le, parez-le, piquez-le avec du lard. Couchez-le sur broche et faites-le rôtir, en l'arrosant, d'abord avec de la graisse, puis avec une petite partie de sa marinade, mêlée avec de la crème aigre.

Quand le chevreuil est cuit, découpez-le, dressez-le sur un plat, passez le jus de la lèchefrite dans un sautoir, et faites-le réduire à consistance de sauce légère; finissez cette sauce avec un morceau de glace et le jus d'un citron ou un filet de vinaigre, versez-la sur le chevreuil; envoyez en même temps une saucière de gelée de groseilles.

1897. — Levrauts rôtis.

Habillez 2 levrauts, détachez-en les épaules et le cou, coupez les poitrines, bridez la peau du ventre. Enlevez l'os du gras-de-cuisse, sans le briser. Coupez les pattes pour les croiser et les maintenir droites, en les traversant avec une petite brochette. Parez alors les chairs des filets et celles du gras-de-cuisse des levrauts, en retirant l'épiderme, pour les piquer avec du lard fin; traversez les levrauts avec une brochette, et fixez celle-ci sur broche pour les cuire 25 à 30 minutes à bon feu.

En dernier lieu, salez-les, débrochez-les, coupez transversalement le râble et les cuisses; reformez les levrauts, dressez-les sur un plat avec un peu de bon jus.

1898. — Rôts de poisson.

Les rôts de poisson ne peuvent être servis que dans les dîners maigres : ils sont ou frits ou grillés. On les sert le plus ordinairement entiers, on peut les accompagner avec une sauce chaude ou froide.

On peut servir comme rôts maigres, quand le dîner en comporte plusieurs, des langoustes ou des homards froids, en les accompagnant avec une sauce mayonnaise ou ravigote.

1899. — Rôts froids de volaille et de gibier.

Les rôts froids sont surtout destinés aux soupers de bal ou aux soirées. Les rôts froids de volaille, pour les soupers, se composent de dindes, pintades, poulardes, chapons et poulets.

Comme gibier, on sert des faisans, des perdreaux, du chevreuil ou de la venaison. — Ces rôts sont généralement découpés bien proprement, légèrement glacés, dressés avec goût, entourés avec de la belle gelée, du cresson ou simplement des citrons coupés. — Il est évident que ces rôts peuvent être servis entiers.

1900. — Rôts mêlés.

Dans le nord de l'Europe, en Russie notamment, on sert très-souvent des rôts mêlés; on sert quelquefois des rôts de volaille et de gibier, mais le plus généralement des rôts de gibier de plusieurs espèces.

Quant au mélange des rôts de volaille et de gibier, on doit en être sobre, quoiqu'on puisse sans inconvénient entourer une dinde ou un chapon avec du menu gibier tel que becfigues, mauviettes, etc.; mais on comprend parfaitement que rien ne s'oppose au mélange des gibiers rôtis. Cependant il convient de dresser ces rôts avec discernement, de façon que les espèces soient faciles à distinguer par les convives.

DES ENTREMETS DE LÉGUMES

FARINAGES, ŒUFS

Toutes les productions végétales et potagères, celles du moins pouvant recevoir une application culinaire, sont désignées sous le nom générique de *légumes,* et peuvent être servies comme entremets. Les œufs, les farinages sont aussi compris dans cette classification.

Dans l'ordre culinaire d'un dîner, l'entremets de légumes y est admis au même titre que les autres mets; dans l'espèce, les primeurs jouent toujours un grand rôle. Un légume ordinaire, pour peu qu'il soit introuvable ou d'un prix élevé, inspire par ce fait un intérêt souvent très-considérable.

Les produits conservés en boîtes sont d'un grand secours pour la cuisine. On dispose maintenant d'un nombre infini de bons légumes qui, employés dans les saisons où les légumes frais font défaut, constituent en quelque sorte de véritables primeurs. Les cuisiniers prévoyants peuvent avec ce puissant auxiliaire se créer des ressources précieuses.

On sert les entremets de légumes avant ou après les rôts. A notre avis, on devrait les servir immédiatement après les entrées; il semble en effet que cet ordre soit plus méthodique et plus rationnel, en ce sens que les légumes feraient transition entre les deux services et reposeraient agréablement le palais des convives de la succulence des mets qui les précèdent.

C'est là une opinion que nous émettons, mais qui reste cependant subordonnée aux habitudes des maisons, comme aux préférences souveraines des amphitryons.

Dans un dîner soigné, les légumes secs ne doivent être servis que comme auxiliaires, et encore convient-il d'en être sobre, surtout quand on peut les remplacer par des frais, ou même par des légumes conservés, ce qui est bien facile.

On dresse les légumes, soit dans des casseroles d'argent, soit sur une serviette pliée et disposée sur plat, soit simplement sur le plat même, selon leur nature et leur apprêt.

1901. — Pommes de terre en robe.

Choisissez de bonnes pommes de terre, lavez-les, mettez-les dans une casserole ou marmite ayant sur le fond une grille, appuyée sur 3 pieds de 5 à 6 centimètres de haut; versez de l'eau froide jusqu'à hauteur de la grille, ajoutez un peu de sel, faites partir le liquide en ébullition; fermez hermétiquement la marmite, et finissez de cuire les pommes de terre, sans discontinuer l'ébullition, en ayant soin cependant de remplacer l'eau évaporée par de l'eau bouillante.

Quand les pommes de terre sont cuites, sortez-les de la marmite et dressez-les dans une serviette pliée; envoyez-les en même temps qu'une assiette de beurre frais et fin, dressé en coquilles et formant pyramide.

1902. — Pommes de terre à l'anglaise.

Pelez des pommes de terre de bonne qualité, tournez-les d'une égale grosseur, rondes ou en forme de grosse olive. Jetez-les à mesure dans de l'eau froide, lavez-les, placez-les dans une casserole, mouillez avec de l'eau froide et salez; couvrez la casserole, faites partir le liquide en ébullition. Quand les pommes de terre sont à peu près cuites, égouttez-en l'eau, couvrez-les avec un petit linge et fermez la casserole; placez-la à la bouche du four modéré, afin de bien sécher l'humidité des pommes de terre et finir de les cuire. Dressez-les dans une casserole d'argent, et servez-les ainsi ou après les avoir arrosées avec du beurre fondu. — On sert ces pommes de terre avec le poisson ou la viande.

1903. — Pommes de terre à la duchesse.

Coupez des pommes de terre en quartiers, pelez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau froide; rafraîchissez-les, mettez-les dans une casserole, et couvrez-les avec de l'eau; salez-les, cuisez-les à casserole couverte.

Quand elles sont à point, égouttez-en l'eau, faites-les ressuyer; passez-les ensuite au tamis peu à la fois. Déposez la purée dans une casserole, finissez-la avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf, un peu de crème, sel et muscade. Divisez alors l'appareil par petites parties, sur la table farinée; roulez-les en forme de bouchon; aplatissez-les avec la lame du couteau, pour former des croquettes plates, ayant trois quarts de centimètre d'épaisseur; rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre épuré; posez le sautoir sur feu doux, faites colorer les croquettes des deux côtés, en les retournant. Quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur plat.

1904. — Pommes de terre aux truffes.

Tournez en bouchon 7 à 8 pommes de terre longues de Hollande. Émincez-les, lavez-les, puis épongez-les sur un linge.

Pelez 3 à 400 grammes de truffes fraîches, coupez-les en tranches de même dimension que les pommes de terre; mettez-les dans une poêle avec du beurre fondu et de l'huile, sel et poivre.

Faites fondre 60 à 75 grammes de beurre, mêlez-lui un décilitre de bonne huile d'olive; chauffez et ajoutez les pommes de terre. Cuisez-les en les sautant; quand elles sont de belle couleur, égouttez-en le beurre, assaisonnez et mêlez-leur les truffes, sautées au moment sur feu vif, et égouttées de leur beurre. Ajoutez alors 60 grammes de beurre mêlé avec du persil haché; sautez-les, hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; arrosez-les avec quelques cuillerées de glace fondue, et dressez-les sur plat chaud.

1905. — Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Cuisez des pommes de terre en robe : la vitelotte est celle qu'on doit préférer. Laissez-les à peu près refroidir; pelez-les, parez-les carrément pour les couper ensuite en gros dés; placez-les dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre, et mouillez à trois quarts de hauteur avec du bouillon; assaisonnez; posez

la casserole sur feu vif, couvrez-la et retirez-la sur feu modéré. Cuisez les pommes de terre jusqu'à ce que le liquide soit à peu près réduit; retirez-les alors du feu, ajoutez un gros morceau de beurre divisé, afin de les lier; finissez-les avec le jus d'un citron, du persil haché, une pointe de muscade.

1906. — Pommes de terre frites.

Tournez des pommes de terre crues en forme de bouchon; émincez-les en lames fines, lavez-les, épongez-les bien sur un linge pour les plonger dans la friture abondante, mais modérément chaude; faites-les cuire de belle couleur, en les remuant avec l'écumoire; égouttez-les sur un linge ou une passoire, salez-les, dressez-les sur serviette.

1907. — Pommes de terre soufflées.

On n'obtient de belles pommes de terre soufflées qu'avec l'espèce dite *de Hollande;* c'est la meilleure, et rarement on réussit avec les autres espèces : il faut avoir 2 poêles de friture, l'une avec la friture ordinaire, et l'autre avec la friture neuve.

Choisissez les pommes de terre d'égale grosseur. Pelez-les et coupez-les en tranches sur leur longueur, mais plutôt épaisses que minces. Essuyez-les, mettez-les dans un panier à friture, et plongez-les à friture tiède. Faites-les mijoter ainsi, sans les colorer, jusqu'à ce qu'elles soient attendries.

Égouttez-les alors et laissez-les refroidir. Chauffez la friture neuve dans l'autre poêle; quand elle est bien chaude, plongez les pommes de terre en même temps que le panier à friture, et 5 à 6 minutes après, retirez-les. Laissez encore bien chauffer la friture, et plongez de nouveau les pommes de terre. Quelques minutes après, elles doivent être soufflées, c'est-à-dire bombées des deux côtés, et de belle couleur. Si elles n'étaient pas au point voulu, égouttez-les encore pour les plonger de nouveau dans la friture bien chaude. Égouttez-les aussitôt qu'elles sont à point; salez-les et dressez-les sans retard.

1908. — Pommes de terre paille.

Prenez des pommes de terre crues, pelées; coupez-les de forme carrée, puis distribuez-les en tranches de l'épaisseur d'une pièce d'un franc. Émincez-les alors en julienne, de la longueur de 2 centimètres et demi. Lavez-les, épongez-les bien, mettez-les dans un panier à friture, et plongez-les à friture chaude; cuisez-les, en les remuant. Quand elles sont bien saisies, de belle couleur, égouttez-les, salez-les et dressez-les. — On sert ordinairement ces pommes de terre comme garniture; en ce cas, on les met bien chaudes dans une casserole, et on les saute, hors du feu, en leur mêlant du beurre à la maître-d'hôtel, divisé en petites parties.

1909. — Pommes de terre à la Chateaubriant.

Choisissez de moyennes pommes de terre, de bonne qualité; tournez-les en forme d'olive ; faites-les très-légèrement blanchir, épongez-les bien et mettez-les dans une casserole avec du beurre épuré; faites-les cuire à feu modéré, en les sautant souvent.

Quand elles sont cuites, égouttez-en le beurre, ajoutez un morceau de beurre frais, salez et dressez-les. — On peut cuire ainsi les pommes de terre coupées à la petite cuiller ronde ou ovale.

1910. — Croquettes de pommes de terre.

Préparez un appareil comme pour les pommes de terre à la duchesse (art. 1903); assaisonnez de bon goût, distribuez-le en petites parties d'égale grosseur; roulez-les sur la table farinée, de forme ronde ou en bouchon; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, plongez-les à grande friture chaude pour les colorer; égouttez-les aussitôt.

1911. — Truffes noires à la serviette (dessin 281).

Pour un entremets ordinaire, choisissez 15 à 18 belles truffes; plongez-les à l'eau froide, brossez-les avec soin. Quand elles sont bien propres, repassez-les une à une, afin d'enlever avec la pointe d'un petit couteau les moindres parcelles de terre. Déposez-les dans une casserole foncée avec du lard; mouillez à trois quarts de hauteur avec une bonne mirepoix au vin du Rhin ou simplement avec du champagne sec; ajoutez un peu de sel, un bouquet garni d'aromates, poivre en grains; masquez-les avec du lard ou du papier beurré; posez la casserole sur feu, donnez 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide; retirez aussitôt la casserole, et tenez les truffes à couvert jusqu'au moment de les dresser.

Les truffes se racornissent si elles sont trop cuites. Il est bon d'observer aussi qu'elles ne doivent être cuites que peu avant de les servir. — Égouttez-les, dressez-les dans le vide d'une serviette pliée *en artichaut* (dessin 281). Envoyez séparément une assiette de beurre en coquilles, dressées en pyramide. — Voici le procédé pour plier la serviette :

Prenez une jolie serviette damassée; dépliez-la dans son entier sur la table, formez-en un carré exact. Prenez les quatre angles de ce carré pour les ramener sur le centre; prenez encore les angles des carrés pour les ramener également sur le centre; répétez cette opération encore trois fois. Appuyez alors le poing de la main gauche sur le centre de la serviette, et avec la main droite rabattez les quatre angles du dessous pour les faire tenir debout. Posez la serviette sur un plat, et emplissez-en le creux avec un moule en attendant de servir.

1912. — Truffes chaudes en corbeille (dessin 280).

Prenez un moule à corbeille rond ou ovale, en deux pièces; foncez-le avec de la pâte d'office, et cuisez à feu doux.

Quand les deux parties de la corbeille, le pied et la coupe, sont démoulées et refroidies, collez-les ensemble pour monter la corbeille. Dorez-la alors, et masquez-la extérieurement avec de la pâte à nouille; puis décorez-la en relief avec de la pâte anglaise cuite (voir au chapitre de la *Pâtisserie*). Bordez-la ensuite avec des fleurs et des feuilles imitées en pâte. Dorez à plusieurs reprises et faites sécher à la température de la cuisine.

A défaut de moule à corbeille, préparez une corbeille en fort carton. Masquez-la à l'intérieur et à l'extérieur avec de la pâte anglaise, cuite; décorez-la, bordez-la, et ornez-la d'une anse transversale, exécutée en carton, masquée avec la même pâte, et décorée. Dorez la pâte à plusieurs reprises, et faites-la sécher à l'air, sans la cuire.

Collez la corbeille sur un plat d'entrée, et garnissez-la avec de belles truffes, cuites au vin, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 1911. Servez en même temps une assiette de beurre en coquilles.

1913. — Truffes froides, pelées, en corbeille.

On ne peut servir ce buisson que dans la bonne saison des truffes fraîches, de décembre à février, car les truffes conservées avec leur peau ont peu de valeur.

Choisissez 2 à 3 kilogrammes de belles truffes de Périgord, crues ; faites-les laver et brosser, puis retirez-en toutes les parcelles de terre avec la pointe d'un couteau, et enfin pelez-les.

Mettez-les dans une casserole, simplement avec un bouquet d'aromates, sel, quelques grains de poivre et girofles ; mouillez à peu près à hauteur avec du madère ou du champagne sec ; couvrez-les avec du lard et puis avec du papier; fermez la casserole, et faites bouillir le liquide à feu vif, 7 à 8 minutes ; retirez-la, et laissez refroidir les truffes dans leur cuisson.

Prenez un grand moule à coupe, de forme ronde, en deux pièces; foncez-les avec du carton-pâte, mince, et faites-les sécher. Démoulez alors la corbeille; assemblez les deux parties et masquez-les à l'intérieur et à l'extérieur avec de la pâte à nouille; décorez-la extérieurement, et bordez-la. Dorez la pâte plusieurs fois, et faites-la sécher à l'air.

Fermez l'ouverture de la corbeille, à quelques centimètres des bords, avec une abaisse en bois mince, posant sur un appui intérieur; masquez aussi cette abaisse avec de la pâte à nouille.

Quand la pâte est sèche, fixez sur le centre de la corbeille un support en pain de cuisine, forme de colonne; masquez-le avec du papier, et glacez celui-ci au pinceau; sur le haut de ce support, piquez un ou plusieurs hâtelets transparents, garnis de truffes; puis masquez le fond de la coupe avec une couche de feuilles fraîches de persil, et dressez les truffes en buisson, dans la coupe, autour du support, après les avoir bien égouttées et légèrement nappées à la gelée mi-prise.

Fixez la corbeille sur un plat rond, et servez-la ainsi.

1914. — Truffes noires sautées, au madère.

Pelez avec soin une quinzaine de truffes crues, brossées. Émincez-les en tranches pas trop fines; placez-les dans un sautoir avec 100 grammes de beurre fondu et quelques cuillerées d'huile; faites-les revenir sur feu vif quelques minutes; assaisonnez-les avec sel et poivre, mouillez avec un verre de madère; couvrez le sautoir, faites réduire le mouillement à peu près à glace, sur feu violent. Retirez-les alors du feu, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace fondue, et finissez-les avec un morceau de beurre à la maître-d'hôtel; dressez-les sur un plat chaud; entourez-les avec une couronne de croûtons de pain frits au beurre, glacés au pinceau.

1915. — Timbale de truffes fraîches.

Beurrez un moule à timbale de forme ronde, décorez-en le fond et les pourtours avec des détails en pâte brisée ou pâte à nouille, légèrement sucrée; foncez-la avec de la pâte à foncer. Masquez intérieurement la pâte avec une couche mince de farce de volaille ou de gibier.

Prenez 500 grammes de truffes, de moyenne grosseur, mais égales, pelées. Coupez-les en tranches pas trop minces.

Mettez les parures de truffes dans une petite casserole, avec un brin d'aromates et un grain de sel; mouillez avec du marsala ou du madère; cuisez 10 minutes, passez au tamis.

Faites réduire un peu de bonne sauce brune, en lui incorporant peu à peu l'essence de truffe; tenez cette sauce au bain-marie.

Quarante-cinq minutes avant de servir, mettez les truffes dans un sautoir mince, avec du beurre fondu; assaisonnez avec sel et poivre, sautez-les sur feu vif, simplement pour les chauffer. Retirez-les du feu, arrosez-les avec un peu de bonne glace fondue, et versez-les dans le vide de la timbale. Couvrez vivement avec une abaisse de la même pâte, faites un petit trou sur le milieu, et cuisez 40 minutes à four modéré.

En sortant la timbale du four, renversez-la sur un plat. Cernez-la sur le centre à quelques centimètres des bords; enlevez le couvercle, et masquez les truffes avec la sauce réduite. Couvrez et servez aussitôt.

1916. — Croûtes aux truffes noires.

Avec de la pâte fine foncez un moule à flan; masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, et emplissez la croûte avec de la farine commune; cuisez-la ainsi. En la sortant du four, videz-la, posez-la sur un plat, et garnissez-la avec un émincé de truffes préparées d'après la méthode prescrite à l'article qui précède.

1917. — Truffes noires à l'italienne.

Épluchez une vingtaine de moyennes truffes, pelez-les et émincez-les en tranches. — Faites revenir à l'huile quelques échalotes hachées; ajoutez les truffes, assaisonnez avec sel et poivre, sautez-les sur feu vif. Quand elles sont bien chaudes, liez-les avec quelques cuillerées d'espagnole réduite; ajoutez une petite pointe d'ail, et cuisez-les 2 secondes. Retirez-les aussitôt du feu, pour les finir, en leur mêlant un peu de bonne glace et un petit morceau de beurre d'anchois et 100 grammes de beurre frais. Dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec des croûtons de pain frits, glacés.

1918. — Émincé de truffes noires à la crème.

Émincez une quinzaine de truffes noires, épluchées, pelées; placez-les dans un sautoir avec 100 grammes de beurre, sel et poivre; sautez-les vivement, mouillez avec un verre de vin blanc, et faites réduire celui-ci. Liez alors les truffes avec quelques cuillerées de bonne glace; donnez un seul bouillon, et dressez-les, par couches, sur un plat chaud, en alternant chaque couche avec une couche de béchamel succulente et bien réduite; saupoudrez avec un peu de parmesan râpé : glacez à la salamandre.

1919. — Coquilles de truffes noires.

Épluchez quelques truffes crues, pelez-les, coupez-les en petits dés, placez-les dans une casserole mince avec du beurre fondu, un peu d'huile; assaisonnez avec sel et poivre, sautez-les vivement sur feu pour les chauffer. Liez-les aussitôt avec un peu d'espagnole réduite au vin, un peu de glace; donnez deux bouillons seulement, et retirez la casserole du feu. — Avec ce ragoût garnissez une douzaine de coquilles, saupoudrez-les en dessus, avec de la panure frite au beurre; arrosez-les avec un peu de beurre, tenez-les quelques minutes à la bouche du four, et dressez-les sur serviette pliée.

1920. — Truffes blanches à la piémontaise.

Lavez une dizaine de belles truffes blanches du Piémont, essuyez-les bien, retirez-en les taches et points noirs des surfaces, à l'aide d'un petit couteau; émincez-les alors en lames fines, et dressez-les par couches dans une casserole d'argent, en arrosant chaque couche avec un peu d'espagnole réduite, finie avec 100 grammes de bon beurre, un peu de glace et 2 cuillerées de purée d'anchois; couvrez-les, envoyez-les aussitôt. — Les truffes blanches de Piémont ne doivent pas cuire, mais seulement chauffer.

1921. — Croûtes aux champignons comestibles.

Les champignons en général ne devraient jamais toucher l'eau, mais des motifs de prudence et de propreté rendent cette mesure indispensable; il faut donc les laver le plus promptement possible. — Choisissez une vingtaine de bons champignons comestibles, non ouverts, fraîchement cueillis; supprimez-en les queues.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, retirez-le et mêlez-lui le jus d'un citron.

Tournez les têtes de champignon, jetez-les à mesure dans la casserole du beurre; sautez-les de temps en temps, afin de les empêcher de noircir; ajoutez du sel.

Couvrez la casserole, posez-la sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition, et cuisez-les quelques minutes. Retirez-les du feu, égouttez et passez la cuisson; faites-la réduire de moitié, et mêlez-la, peu à peu, à 3 décilitres de velouté en réduction. Quand la sauce est à point, liez-la avec 2 jaunes, passez-la sur les champignons.

D'autre part, coupez 12 croûtons de pain blanc, en laissant adhérer la croûte; beurrez-les, faites-les sécher à four modéré; rangez-les sur le fond d'une casserole d'argent; dressez les champignons sur ces croûtons; arrosez-les avec la sauce, et servez.

1922. — Tartelettes aux cèpes (dessin 277).

Choisissez quelques douzaines de petits cèpes, non ouverts, frais et propres; retirez-en la queue, faites-les blanchir à l'eau acidulée. Quand ils sont bien égouttés, émincez-les.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; faites-les revenir avec du

beurre; ajoutez les cèpes, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité. Assaisonnez et liez-les avec quelques cuillerées de béchamel. Faites réduire le liquide quelques minutes, à bon feu, en tournant. Finissez-les alors avec quelques cuillerées de glace et une pincée de persil haché. Retirez-les, laissez-les refroidir.

Avec de la pâte à foncer fine ou du feuilletage à 8 tours, foncez 18 à 20 moules à tartelette cannelés et creux. Emplissez-les avec l'émincé, et masquez-le avec une couche de béchamel réduite, mêlée avec un blanc d'œuf fouetté, afin de la rendre consistante. Saupoudrez avec de la mie de pain, arrosez avec un peu de beurre, et cuisez 25 minutes, à four chaud.

Quand la pâte est cuite et les tartelettes de belle couleur, retirez-les, démoulez-les et dressez-les sur serviette.

1924. — Champignons comestibles farcis à la provençale (dessin 213).

Choisissez 15 à 18 gros champignons frais, supprimez-en les queues et videz-les légèrement du côté de la queue, avec une cuiller à légumes; hachez vivement ces parures, ainsi que les queues; faites-les revenir au beurre ou à l'huile avec échalotes et oignons hachés; laissez-en réduire l'humidité, saupoudrez-les alors avec une poignée de panure, quelques cuillerées de velouté ou béchamel réduite; assaisonnez, ajoutez une pincée de persil haché avec une pointe d'ail, retirez-les du feu, liez-les avec quelques jaunes d'œuf crus.

Emplissez alors le creux des champignons avec cette farce, et saupoudrez-les avec de la panure. Rangez-les sur un plafond, l'un à côté de l'autre; arrosez-les avec de l'huile, poussez-les à four vif; aussitôt cuits, dressez-les en buisson sur serviette.

1925. — Cèpes à la bordelaise.

Les cèpes de Bordeaux sont très-estimés par les gourmets; à défaut de frais, on peut les acheter conservés, mais les frais sont préférables. S'ils sont frais, épluchez-les sans les laver, mais en les essuyant bien; supprimez-en la queue, placez-les dans une poêle avec de l'huile, et cuisez-les tout doucement, des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur humidité; assaisonnez-les avec sel et poivre. Égouttez-les sur un linge pour les éponger, jetez l'huile dans laquelle ils ont cuit, et versez de l'huile neuve dans la poêle, après l'avoir essuyée; ajoutez un peu de persil haché avec une pointe d'ail; ajoutez ensuite les cèpes, pour les chauffer des deux côtés, à feu modéré; saupoudrez-les d'abord avec les queues hachées et cuites, puis avec de la panure; ajoutez une pointe de cayenne; poussez la poêle au four. Quelques minutes après, arrosez les cèpes avec un peu de glace fondue, dressez-les sur un plat chaud.

1926. — Émincé de cèpes à la polonaise.

Émincez quelques têtes de cèpes bien frais et propres. — Faites revenir au beurre 2 cuillerées d'oignon haché; quand il est de couleur blonde, ajoutez les cèpes, faites-les revenir à feu vif; assaisonnez de haut goût; quand ils ont réduit leur humidité, saupoudrez-les avec un peu de farine, et mouillez avec quelques cuillerées de crème aigre, donnez quelques bouillons à la sauce; puis versez le ragoût dans une casserole d'argent ou sur un plat; saupoudrez-les en dessus avec de la panure, arrosez-les avec du beurre fondu, et faites-les gratiner au four chaud.

1927. — Émincé de cèpes à la provençale.

Choisissez quelques têtes de cèpes bien frais; lavez-les vivement, épongez-les, supprimez-en les queues, émincez les têtes.

Faites revenir au beurre ou à l'huile 2 cuillerées d'oignon haché; ajoutez une gousse d'ail entière, une feuille de laurier, ensuite les cèpes; faites-les sauter à feu vif, en réduisant leur humidité; assaisonnez avec sel et poivre. Quand ils sont à sec, liez-les avec un peu d'espagnole réduite et un peu de sauce tomate,

donnez quelques bouillons; finissez-les avec du persil haché et le jus d'un citron; retirez la gousse d'ail et le laurier. Dressez les cèpes sur plat, entourez-les avec des croûtons frits au beurre.

1928. — Cèpes (gribouïs) à la russe.

Choisissez de petites têtes de cèpes bien fermes; parez-les, lavez-les vivement. plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée; cuisez-les 2 secondes, égouttez-les sur un tamis.

Quand les cèpes sont bien épongés, rangez-les dans une casserole, avec quelques cuillerées de béchamel, autant de crème aigre, un bouquet de fenouil vert. Faites bouillir la sauce, assaisonnez, couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré pour finir de cuire les cèpes.

Vingt minutes après, enlevez-les à l'écumoire et déposez-les dans une autre casserole; mêlez quelques cuillerées de glace à la sauce, et faites-la réduire à consistance voulue; finissez-la avec un peu de crème aigre et un morceau de beurre. Passez-la à l'étamine sur les cèpes, cuisez le ragoût encore 10 minutes, saupoudrez-le avec du fenouil vert, haché; dressez-le sur un plat ou dans une casserole à légumes.

1929. — Champignons à la provençale (pignen, rouzillon).

Dans le midi de la France, on donne le nom de *pignen* ou rouzillon à l'*agaric* délicieux, qu'on trouve dans les forêts de pin. Ce champignon est excellent, savoureux, parfumé et très-agréable à manger.

Choisissez les champignons bien frais; épluchez-les, supprimez-en les queues, épongez-les bien, en évitant de les laver, si c'est possible; rangez-les sur un gril, l'un à côté de l'autre; faites-les sécher au four ou sur feu très-doux.

Dans l'intervalle, mettez dans une poêle 2 cuillerées d'oignon haché; faites-le revenir avec de l'huile, et ajoutez les queues des champignons, hachées ensemble avec du persil et de l'ail; assaisonnez ces fines-herbes, cuisez-les quelques minutes seulement; retirez-les.

Arrosez le fond d'un plat à gratin ou d'une casserole en argent, avec quelques cuillerées de bonne huile; sur le fond rangez les têtes de champignon, par couches, en saupoudrant chaque couche, avec une partie des fines-herbes et de la panure; arrosez-les aussi avec de l'huile; poussez le plat à four modéré pour finir de cuire les champignons, 12 à 15 minutes suffisent. Envoyez dans la casserole même.

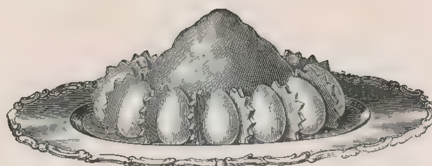
1930. — Morilles à la poulette.

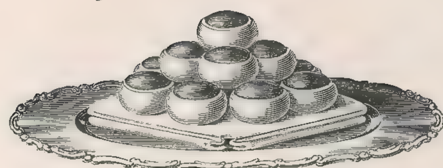
La quantité de morilles nécessaire est déterminée par leur grosseur. Si les morilles sont grosses, divisez-les en deux parties; si elles sont petites, laissez-les entières. Dans les deux cas, épluchez-en les queues, et lavez-les plusieurs fois à l'eau tiède. Égouttez-les, et plongez-les à l'eau bouillante; 5 minutes après, égouttez-les; épongez-les sur un linge. Placez-les dans une casserole avec du beurre, du jus de citron; assaisonnez; posez la casserole sur feu modéré, et cuisez les morilles jusqu'à ce que leur humidité soit à peu près évaporée; mouillez alors avec quelques cuillerées de velouté, et finissez de les cuire doucement. En dernier lieu, liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec un peu de crème; finissez-

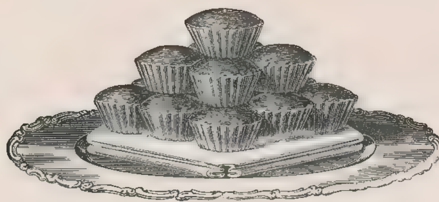
---

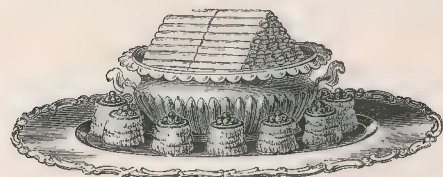
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-DEUXIÈME. — LÉGUMES.

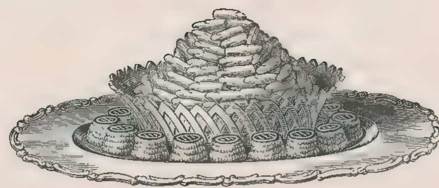

274.

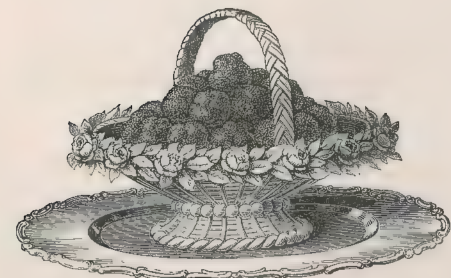

275.


276.


277.


278.


279.


280.


281.

les avec une pointe de muscade, persil haché, un morceau de beurre, le jus d'un citron; dressez-les aussitôt sur un plat chaud.

1931. — Topinambours à la crème.

Parez de forme ronde 2 douzaines de topinambours; faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les, placez-les dans une casserole avec du beurre pour les faire revenir quelques minutes; assaisonnez avec sel et muscade. — Saupoudrez le fond d'une casserole à légumes, avec un peu de parmesan râpé; dressez les topinambours dans le fond, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du fromage, et les arrosant avec un peu de sauce à la crème, finie au moment, et beurrée; masquez-les aussi au-dessus avec de la sauce; saupoudrez-les encore avec du fromage; arrosez-les avec du beurre fondu, glacez-les à la salamandre.

1932. — Topinambours à la mie de pain.

Parez 2 douzaines de topinambours; faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les; faites-les revenir au beurre, quelques minutes seulement; assaisonnez avec sel, poivre et muscade; dressez-les sur un plat, et masquez-les avec une sauce à la mie de pain frite au beurre.

1933. — Petits-pois à l'anglaise.

Choisissez des petits-pois frais, récemment écossés; plongez-les à l'eau bien salée, en ébullition dans une bassine rouge; ajoutez un bouquet de persil et un oignon vert; aussitôt cuits, égouttez-les, retirez le bouquet, dressez les pois sur un plat ou dans une casserole à légumes avec un morceau de bon beurre dessus; servez également du beurre frais dans une assiette.

Les pois qu'on sert en Angleterre sont très-bons, mais d'une espèce différente de ceux qu'on cultive en France. Ils sont ordinairement gros et farineux; les Anglais les estiment beaucoup. — En Angleterre, on cuit ordinairement les pois avec un petit bouquet de sariette.

1934. — Petits-pois à la française.

Choisissez un litre et demi de petits-pois tendres; mettez-les dans une casserole, maniez-les avec un morceau de beurre, quelques cuillerées d'eau, un peu de sel; ajoutez un bouquet de persil, noué avec un petit oignon nouveau; égouttez l'eau, couvrez la casserole, et cuisez les pois à feu modéré, en les sautant de temps en temps. Dès qu'ils sont cuits, ajoutez une pincée de sucre, retirez-en le bouquet, et liez-les avec deux cuillerées de velouté réduit; donnez un bouillon, et retirez-les hors du feu; liez-les alors avec 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties. Dressez-les sur un plat, entourez-les avec des croûtons de pain, coupés en triangles, glacés au pinceau.

On lie quelquefois les pois, en dernier lieu, avec quelques jaunes d'œuf; mais si le beurre est fin et abondant, les œufs sont superflus.

Quand les petits-pois sont de conserve, on les égoutte d'abord sur un tamis ou dans une passoire.

On chauffe ensuite un peu de velouté dans un sautoir, et on lui mêle les pois; on assaisonne avec sel, muscade et sucre en poudre. Quand ils sont bien chauds, on les beurre et on les dresse.

1935. — Petits-pois au lard.

Coupez en dés 3 à 400 grammes de lard de poitrine, fumé, blanchi; mettez-le dans une casserole avec du beurre pour le chauffer; ajoutez un litre et demi de petits-pois tendres, un bouquet de persil, noué avec un oignon vert, nouveau; faites-les partir à feu vif; retirez-les sur feu modéré pour finir de les cuire ainsi, tout doucement. En dernier lieu, liez-les avec quelques cuillerées de velouté, assaisonnez et dressez-les sur plat; entourez-les avec des fleurons en feuilletage.

1936. — Haricots verts fins à l'anglaise.

On donne le nom de haricots fins, aux petits haricots verts, minces, sans fils; l'espèce *grise* est la meilleure.

Choisissez les haricots tendres et frais; triez-les, lavez-les. Faites chauffer de l'eau de rivière, dans une bassine; salez-la; quand elle commence à frémir, plongez les haricots; cuisez-les à feu vif, en les tenant bien verts. Égouttez-les, dressez-les sur un plat avec un morceau de bon beurre dessus; envoyez séparément une assiette de beurre frais. — En plongeant les haricots avant l'ébullition de l'eau, on les obtient d'un plus beau vert.

1937. — Haricots verts à la française.

Cuisez les haricots à l'eau salée, dans les conditions prescrites à l'article qui précède, mais en les tenant fermes. Faites fondre du beurre dans un sautoir; ajoutez les haricots, sautez-les sur feu vif, afin d'en réduire l'humidité; assaisonnez avec sel, poivre, muscade; au dernier moment, finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre à la maître-d'hôtel, un peu de glace, le jus d'un citron, pas de persil.

1938. — Haricots verts à la lyonnaise.

Cuisez les haricots à l'eau salée; faites-les bien égoutter. Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, dans un sautoir mince, à feu vif; assaisonnez. Au dernier moment, liez-les avec un peu d'espagnole, et finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre et le jus d'un citron. Dressez-les sur un plat chaud; entourez-les avec des croûtons frits.

1939. — Haricots verts en petits-pois.

Épluchez de petits haricots verts et fins, coupez-les transversalement en petites parties d'une égale grosseur, faites-les cuire à l'eau salée. Quand ils sont bien égouttés, placez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez et faites-les sauter quelques minutes; liez-les avec un peu de velouté; ajoutez une pointe de sucre; finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre fin; dressez-les sur plat, entourez-les avec des croûtons de pain, frits au beurre et glacés au pinceau, ou bien avec des œufs pochés.

1940. — Haricots flageolets au velouté.

Les haricots flageolets, de Paris, sont de qualité supérieure, très-estimés par les amateurs; dans la saison, on les sert, même dans les dîners distingués.

Choisissez les haricots, fins, de couleur *vert-tendre,* mais surtout frais; cuisez-les vivement à l'eau salée, et un morceau de beurre dedans. Égouttez-les et mettez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre; sautez-les sur feu quelques minutes. Assaisonnez et liez-les avec un peu de bon velouté. Retirez-les du feu, et beurrez-les grassement; finissez-les avec une pincée de persil haché et une pincée de poivre. Dressez-les dans un plat chaud.

1941. — Haricots panachés.

Cuisez à l'eau salée trois quarts de litre de flageolets; égouttez-les; mettez-les dans un sautoir avec du beurre, sautez-les quelques minutes; assaisonnez et liez-les avec quelques cuillerées de velouté; beurrez-les hors du feu, et dressez-les sur plat; placez sur le centre un bouquet de haricots verts, cuits au moment à l'eau salée, tenus bien verts, égouttés et sautés au beurre.

1942. — Haricots blancs à la maître-d'hôtel.

En France, les haricots de Soissons sont les plus renommés.

Lavez les haricots à l'eau tiède; mettez-les dans une casserole avec de l'eau; faites bouillir le liquide,

et retirez la casserole du feu. Une heure après, égouttez-les; changez-les d'eau, et cuisez-les tout doucement; salez-les, un quart d'heure seulement avant de les retirer; égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre, chauffez-les en les sautant; assaisonnez et retirez-les; finissez-les alors avec un morceau de bon beurre, divisé en petites parties, persil haché et jus de citron.

1943. — Haricots blancs à la bretonne.

Cuisez les haricots à l'eau salée (art. 1942); égouttez-les, placez-les dans un sautoir; mouillez-les juste à couvert avec de l'espagnole peu liée, et faites-les mijoter 20 minutes. — Au moment de servir, mêlez-leur quelques cuillerées de soubise ou simplement un émincé d'oignons, tombés à glace, avec un peu de jus; ajoutez une pincée de poivre et servez.

1944. — Haricots blancs à la Robert.

Cuisez les haricots selon la méthode prescrite art. 1942. — Coupez 2 ou 3 oignons en gros dés; mettez-les dans une casserole avec du beurre, et faites-les revenir à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; égouttez-en alors le beurre, mouillez avec quelques cuillerées d'espagnole, et faites bouillir la sauce. Dix minutes après, mêlez-lui les haricots; assaisonnez, retirez la casserole sur feu modéré.

Au bout d'un quart d'heure, finissez les haricots, hors du feu, avec un morceau de beurre et une cuillerée de bonne moutarde délayée.

1945. — Haricots rouges à la bourguignonne.

Mettez les haricots dans une casserole, ajoutez un oignon, une carotte, un bouquet garni, un morceau de petit-salé cru, mais blanchi; couvrez-les largement avec de l'eau froide; posez la casserole sur feu. Au premier bouillon, retirez-la sur le côté.

Quand les haricots sont aux trois quarts cuits, retirez une partie de la cuisson, remplacez-la par du vin rouge; continuez l'ébullition jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Égouttez-les alors, placez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre; arrosez-les avec un peu de bonne sauce brune. Quelques minutes après, retirez-les du feu, finissez-les, en incorporant un morceau de bon beurre.

1946. — Haricots noirs au beurre.

Cette espèce est commune dans le midi de la France.

Lavez les haricots à l'eau tiède, plongez-les également à l'eau tiède; faites-les cuire à feu doux, mais en ne les salant que peu avant qu'ils soient cuits; égouttez-les ensuite sur un tamis.

Faites fondre du beurre dans un sautoir; ajoutez les haricots, sautez-les quelques secondes, assaisonnez et dressez-les sur plat.

1947. — Pois chiches.

Le midi de la France et surtout l'Espagne en fournissent d'excellente qualité.

Faites macérer les pois à l'eau froide et au sel, jusqu'à ce qu'ils soient sensiblement ramollis. Mettez-les dans une casserole en cuivre ou en terre, et tenez-les assez éloignés du feu pour que l'eau reste toujours au même degré, jusqu'à ce que les pois soient gonflés et sensiblement attendris.

Égouttez-les alors et cuisez-les comme les haricots blancs, à feu doux.

Quand les pois sont difficiles à cuire, on peut, sans inconvénient, mêler à la cuisson gros comme une lentille d'ammoniaque; ce sel, inoffensif pour la santé, ne communique aux pois aucune mauvaise odeur; les Anglais l'appliquent généralement à la cuisson de tous les légumes, même des frais. L'ammoniaque conserve, augmente la nuance des légumes verts et attendrit les secs. — On sert ces pois, sautés au beurre, assaisonnés, finis avec un peu de persil haché.

1948. — Fèves de marais à la Béchamel.

Choisissez les fèves tendres; si elles sont grosses, retirez-en l'épiderme superficiel, cuisez-les comme les petits-pois, à l'eau salée, avec un petit bouquet de sariette dans l'eau. Égouttez-les aussitôt cuites, sautez-les vivement quelques minutes avec du beurre fondu; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, une pincée de sucre; liez-les avec quelques cuillerées de bonne béchamel réduite; retirez la casserole du feu, et finissez les fèves, en leur incorporant un morceau de beurre divisé.

1949. — Asperges violettes bouillies, sauce hollandaise.

Effeuillez la tête des asperges, ratissez-en les tiges, et coupez celles-ci d'une égale longueur; rafraîchissez-les, formez-les en bottes, en nouant les plus grosses ensemble. Plongez-les à l'eau bouillante, cuisez-les à casserole couverte, en ayant soin de plonger d'abord les plus épaisses. Aussitôt que les parties tendres des tiges sont assez atteintes pour fléchir sous la pression des doigts, salez-les; égouttez-les ensuite, et rangez-les bien régulièrement sur une serviette[1] pliée; servez-les en même temps qu'une sauce hollandaise.

1950. — Asperges blanches à l'allemande.

Effeuillez les têtes des asperges, puis, sans les ratisser, supprimez l'épiderme des tiges, en les enlevant par bandes minces, à l'aide d'un petit couteau. Coupez-les d'une égale longueur, choisissez les plus grosses, et nouez-les ensemble par bottes. Plongez-les à l'eau bouillante et salée; quelques minutes après, plongez les autres; avec ces précautions, les asperges se trouvent cuites en même temps. Au moment de servir, égouttez-les, dressez-les symétriquement sur une serviette pliée. Couvrez-les avec un linge humide. Envoyez en même temps une saucière de sauce à la mie de pain.

1951. — Asperges à la piémontaise.

Effeuillez les asperges, ratissez-les, cuisez-les à l'eau. Quand elles sont à peu près à point, salez-les; égouttez-les sur un linge, afin d'en éponger l'humidité. Dressez-les alors sur un plat, en les rangeant par couches; saupoudrez celles-ci avec du parmesan, arrosez avec du beurre à la noisette.

1952. — Pointes d'asperges à la comtesse (dessin 279).

Collez sur le fond d'un plat, à une petite distance des bords de la cuvette, une bande en pâte anglaise cuite, ayant 6 à 7 centimètres de haut; décorez-la extérieurement ou pincez-la. Dorez-la à plusieurs reprises, et faites-la sécher à l'air de la cuisine.

Choisissez de moyennes asperges violettes ou blanches, effeuillez-en les têtes, et coupez celles-ci de la longueur de 3 à 4 centimètres, cuisez-les à l'eau bouillante; salez-les en dernier lieu. Égouttez-les sur un linge pour les faire sauter au beurre quelques minutes seulement; assaisonnez avec sel, muscade et une pincée de sucre; liez-les avec un peu de bon velouté réduit, donnez un seul bouillon et liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf; retirez-les du feu et incorporez-leur un morceau de beurre fin, divisé en petites parties. Dressez-les alors en buisson dans le centre de la bordure, et entourez celle-ci avec de petites bouchées, simplement garnies à la béchamel.

1953. — Asperges vertes à la Colbert.

Choisissez de belles asperges vertes, bien fraîches, d'une égale épaisseur; cassez les tiges, en les ployant, afin de n'employer que les parties tendres; coupez d'abord les têtes, tenez-les de côté. Divisez

1. Les serviettes sur lesquelles on dresse les asperges doivent être bien propres et de bonne lessive; sinon, elles pourraient donner mauvais goût aux asperges; en ce cas, il serait préférable de les dresser directement sur plat.

transversalement les tiges tendres en parties d'un centimètre de long; cuisez les têtes et les tiges séparément, à feu vif, à l'eau salée, dans un poêlon, en les tenant aussi vertes que possible. Égouttez-les, sautez-les vivement au beurre, assaisonnez, ajoutez une pincée de sucre, et liez-les avec un peu de velouté; dressez-les sur plat, les tiges au fond, les têtes en dessus; entourez-les avec une couronne d'œufs pochés, légèrement nappés au velouté; rangez entre chacun d'eux un croûton de pain ciselé en crête, frit, glacé au pinceau.

1954. — Asperges vertes, à l'Impériale.

Cuisez à l'eau salée, des asperges vertes, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. Égouttez-les, sautez-les vivement au beurre, assaisonnez avec sel, poivre, une pointe de sucre; liez-les avec un peu de velouté, dressez-les sur plat, écartez-les pour faire un vide au milieu, et emplissez celui-ci avec un bouquet de truffes noires coupées à cru, en grosse julienne, sautées au moment avec du beurre, assaisonnées, finies avec un peu de glace, beurre fin, persil haché.

1955. — Pointes de houblon au velouté.

Choisissez les pointes bien fraîches, épluchez et coupez-les d'une égale longueur, plongez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; cuisez-les à l'eau bouillante, légèrement acidulée. Égouttez-les, épongez-les bien, placez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez avec sel, muscade, une pointe de sucre; faites-les sauter quelques secondes pour les lier avec du velouté réduit; finissez-les, en incorporant un morceau de beurre fin, divisé en petites parties, un peu de persil haché, le jus d'un citron; entourez-les avec des croûtons frits au beurre.

1956. — Pointes de houblon aux œufs pochés.

Faites blanchir les pointes de houblon à l'eau salée; quand elles sont égouttées, étalez-les sur un linge pour les éponger. Mettez-les dans un sautoir mince avec du beurre; faites-les sauter vivement, assaisonnez et liez-les avec un peu de bon velouté; donnez 2 bouillons, et dressez-les sur le centre d'un plat.

Égouttez les œufs pochés, rangez-les sur un plafond, nappez-les au velouté réduit, et chauffez-les 2 minutes à la bouche du four; prenez-les avec une fourchette, un à un, et dressez-les autour des pointes de houblon.

1957. — Pointes de houblon frites.

Quand les pointes de houblon sont épluchées, faites-les blanchir légèrement. Égouttez-les, déposez-les dans un plat, assaisonnez avec sel, jus de citron. Au moment de les cuire, égouttez-les sur un linge, farinez-les en petite quantité à la fois, et mettez-les dans une petite terrine; arrosez-les avec un peu de pâte à frire, et plongez-les dans la friture, en les prenant une à une; il faut les frire en 2 poêles. Quand elles sont sèches, égouttez-les, salez-les, dressez-les en buisson sur serviette pliée.

Au lieu de les tremper dans la pâte à frire, on peut simplement les fariner, les rouler dans des œufs battus, les égoutter et les plonger dans la friture.

1958. — Cardons à la moelle (dessin 278).

Choisissez 2 ou 3 pieds de cardons, suivant leur grosseur. Supprimez-en les tiges les plus dures, et détachez les plus blanches du trognon; divisez celles-ci en tronçons de 8 à 10 centimètres de long, en ayant soin d'écarter celles qui sont creuses ou dures; jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée. Lavez-les bien, égouttez-les; plongez-les dans une casserole d'eau en ébullition; ajoutez un morceau de croûte de pain, un filet de verjus ou acide citrique; couvrez la casserole, et cuisez les cardons un quart d'heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la peau cotonneuse se détache facilement des tiges sous la pression d'un linge.

Égouttez-les alors, et plongez-les à l'eau froide; parez-les ensuite des filaments superficiels, sans cependant détériorer les petites côtes, mais en les jetant à mesure dans un autre vase d'eau acidulée; faites-les dégorger 2 heures.

Égouttez-les; rangez-les dans une casserole foncée avec du lard mince; mouillez avec de bon bouillon blanc, non dégraissé; ajoutez le jus de 2 citrons, sel et grosses épices; couvrez avec des bardes de lard ou avec un papier beurré; faites partir le liquide en ébullition. Retirez aussitôt la casserole sur feu modéré, et finissez de les cuire. Quand ils sont à point, égouttez-les à l'écumoire, sur un linge; parez-les, coupez-les d'égale longueur, dressez-les en pyramide dans une casserole à légumes. Masquez-les largement avec une sauce espagnole, réduite; posez la casserole sur un plat, entourez-la, à sa base, avec de petites bouchées garnies avec de la moelle cuite, coupée en tranches, et celles-ci roulée dans de la glace fondue.

1959. — Cardons au parmesan.

Cuisez des cardons, en procédant comme il est dit à l'article 1958. Égouttez-les, et coupez-les de 4 à 5 centimètres de long.

Préparez une petite béchamel, succulente et bien réduite; finissez-la avec quelques cuillerées de glace. Retirez-la du feu, et incorporez-lui, peu à peu, un morceau de beurre divisé.

Saupoudrez le fond d'une casserole à légumes, avec une poignée de parmesan râpé. Sur le fromage, dressez une couche de cardons, arrosez avec un peu de sauce, et saupoudrez avec du parmesan. Recommencez l'opération, jusqu'à ce que la casserole soit à peu près pleine.

Poussez à four doux et faites gratiner 15 minutes. — On peut simplement glacer la surface avec la salamandre, et faire mijoter l'appareil 10 minutes, sur le côté du feu.

1960. — Crème de cardons.

Prenez des cardons cuits et refroidis; pelez-les; passez-les au tamis. — Pour 4 décilitres de purée, mettez dans un sautoir 5 décilitres de bonne béchamel, faites-la réduire d'un tiers. Quand elle est à point, retirez-la du feu, mêlez-lui la purée, et passez à l'étamine.

Mêlez alors à l'appareil 12 jaunes et 2 œufs entiers, bien battus; assaisonnez avec sel et muscade.

Versez cet appareil dans une casserole à légumes, beurrée; placez la casserole dans un plafond creux ou un sautoir avec un peu d'eau chaude, et faites pocher la crème une demi-heure, à four doux. Servez-la bien chaude.

1961. — Cardons aux truffes.

Prenez-le cœur et la racine de 2 ou 3 cardons; faites-les poêler, et laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les; coupez-les d'abord en tranches, d'un quart de centimètre d'épaisseur, puis coupez ces tranches en ronds, de 2 à 3 centimètres de large, à l'aide d'un tube à colonne.

Mettez ces ronds dans un sautoir, avec un peu de glace fondue ou du jus réduit, et faites-les mijoter un quart d'heure.

Coupez une égale quantité de ronds de truffes pelées, crues ou cuites : si elles sont crues, mettez-les dans un sautoir, avec un peu de sel, un peu de madère et un peu de glace; faites bouillir 3 minutes à couvert, et retirez du feu. Si elles sont cuites, chauffez-les dans un peu de bon velouté, réduit avec leur cuisson.

Saupoudrez le fond d'une casserole à légumes, avec une poignée de parmesan râpé; sur le fromage, rangez une couche de ronds de cardons; saupoudrez-les aussi avec du parmesan. Sur les cardons, dressez une couche de ronds de truffes, saupoudrez-les également avec du parmesan, et arrosez-les avec la moitié du velouté réduit. Recommencez l'opération; puis tenez 10 à 12 minutes la casserole à la bouche du four, et servez.

1962. — Cardons poirés au gratin.

Choisissez de belles côtes de poirés, épaisses et blanches; coupez-les de 15 centimètres de long; supprimez les filaments des côtes, et faites-les blanchir un quart d'heure dans de l'eau salée.

Égouttez-les, rangez-les dans une casserole; couvrez-les avec du lard mince, et mouillez avec du bouillon; faites partir le liquide en ébullition, et finissez de les cuire tout doucement. Égouttez-les ensuite sur un tamis, et coupez-les en gros losanges; faites-les revenir au beurre, jusqu'à ce que leur humidité soit réduite; retirez-les alors du feu, et saupoudrez-les avec du parmesan râpé; liez-les avec un peu d'espagnole réduite, et versez-les dans une casserole à légumes; saupoudrez-les encore avec du parmesan, arrosez-les avec du beurre, et faites-les gratiner au four, pour les servir.

1963. — Cardons à la crème et à la moelle.

Cuisez des cardons comme il vient d'être dit. Faites dégorger 2 ou 3 épais morceaux de moelle de bœuf; cuisez-les dans du bouillon.

Au moment de servir, égouttez les cardons; dressez-les en pyramide sur un couvercle de casserole; coupez-les d'une égale longueur, des deux côtés, glissez-les sur un plat, et masquez-les avec une sauce à la crème, réduite serrée et beurrée.

Coupez la moelle en tranches; glacez-les au pinceau, dressez-les en couronne autour des cardons, en les alternant avec des ronds de langue écarlate.

1964. — Artichauts bouillis, sauce hollandaise.

Choisissez les artichauts bien frais; cassez les tiges, supprimez les feuilles les plus dures du tour, égalisez celles du haut, en les coupant droites. Arrondissez les fonds; citronnez-les, jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée; égouttez-les et plongez-les à l'eau bouillante, salée, également acidulée; couvrez la casserole, et finissez de les cuire à feu vif. La durée de leur cuisson varie selon leur grosseur, sondez-les de temps en temps.

Aussitôt cuits, égouttez-les et plongez-les à l'eau froide; supprimez-en le foin, et remettez-les dans l'eau de leur cuisson, pour bien les chauffer; égouttez-les de nouveau, coupez-les en deux, sans les déformer, et dressez-les sur serviette; s'ils étaient trop gros, divisez-les en quatre parties, sans séparer celles-ci. Envoyez en même temps une sauce hollandaise. — Il n'y a aucun inconvénient à diviser les artichauts avant de les cuire.

1965. — Artichauts à la barigoule.

Choisissez les artichauts de moyenne grosseur; parez les fonds en les citronnant à mesure. Supprimez les feuilles les plus dures et le foin; écourtez celles du haut, desserrez-les légèrement, et glissez entre elles un appareil préparé avec de la panure blanche, des champignons, de l'oignon et du persil hachés, sel, poivre et épices, mêlés. — Foncez une casserole en terre plus large que haute, avec légumes émincés, lard, jambon, un bouquet d'aromates garni d'une gousse d'ail; rangez les artichauts sur le fond, les uns à côté des autres, avec le fond en bas; arrosez-les avec de l'huile, et mouillez avec un grand verre de vin blanc; couvrez avec un rond de papier, et fermez hermétiquement la casserole; faites partir le liquide en ébullition, poussez à la bouche du four.

Au moment de servir, égouttez les artichauts avec précaution, dressez-les en buisson sur un plat, sans les parer; dégraissez la cuisson, liez-la avec un peu d'espagnole, et versez sur les artichauts, en la passant.

1966. — Artichauts farcis à la bordelaise.

Parez légèrement quelques artichauts, écourtez-en les feuilles, supprimez-en le cœur et une partie des feuilles tendres de l'intérieur; assaisonnez avec sel et épices.

Faites revenir à l'huile 4 cuillerées d'échalotes et oignons hachés; ajoutez quelques champignons, ainsi que les feuilles tendres des artichauts également hachées. Quelques minutes après, égouttez l'huile; mêlez aux fines-herbes assez de panure blanche pour obtenir un appareil consistant; mêlez-lui quelques cuillerées de jambon et persil hachés; liez-le légèrement avec un peu d'espagnole réduite.

Avec cet appareil, emplissez le vide des artichauts; rangez-les l'un à côté de l'autre (avec le fond en bas) dans une casserole plus large que haute; foncez avec lard et légumes émincés; arrosez-le avec de

l'huile, et couvrez-les avec du lard émincé, mouillez au quart de hauteur avec moitié vin blanc, moitié bon *fonds;* faites partir le liquide en ébullition; couvrez la casserole, et poussez-la à la bouche du four.

Quand les artichauts sont cuits, dressez-les en buisson sur un plat; passez la cuisson, dégraissez-la, faites-la réduire en demi-glace, mêlez-lui le jus d'un citron et persil haché; versez-la sur les artichauts.

1967. — Artichauts à la lyonnaise.

Coupez 6 gros artichauts, chacun en quatre parties; parez-en les fonds avec soin, supprimez-en les feuilles dures, écourtez celles du haut; arrondissez les angles, citronnez-les à mesure, jetez-les dans un vase d'eau froide acidulée, pour les empêcher de noircir. Égouttez-les, épongez-les sur un linge, rangez-les à plat, dans un sautoir, avec du beurre fondu; salez-les, faites-les partir vivement; retournez-les et finissez de les cuire à feu modéré. Dressez-les en couronne sur un plat; dégraissez leur cuisson, mêlez-lui un peu de glace fondue, et faites-la bouillir. Finissez-la avec le jus de 2 citrons, et passez-la au tamis sur les artichauts; entourez ceux-ci avec des croûtons de pain, frits et glacés. — Si les artichauts ne sont pas tendres, il faut les blanchir.

1968. — Artichauts frits à l'italienne.

Choisissez les artichauts petits et tendres, parez-en les cœurs, ne laissez que les feuilles molles; coupez-les en deux sur leur longueur, et divisez chaque moitié en petits quartiers; déposez-les dans une terrine; assaisonnez avec sel et poivre; faites-les mariner trois quarts d'heure. Égouttez-les alors, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, plongez-les à grande friture chaude, et faites-les frire de belle couleur; dressez-les sur serviette.

1969. — Fonds d'artichaut à l'espagnole.

Choisissez une quinzaine de moyens artichauts, supprimez-en d'abord les feuilles dures qui entourent la base, puis citronnez-les et jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée. Égouttez-les et plongez-les dans une casserole d'eau également acidulée et en ébullition; couvrez la casserole, cuisez les artichauts jusqu'à ce que le foin se détache des fonds.

Égouttez-les alors à l'écumoire, faites-les refroidir dans un vase d'eau froide, et retirez-en le foin; parez-en les contours, rangez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard; mouillez à couvert avec du bouillon blanc non dégraissé, un verre de vin blanc; ajoutez les chairs épépinées d'un citron, couvrez-les avec du papier beurré, et faites-les partir; cuisez-les tout doucement.

Au moment de servir, égouttez-les sur un linge; dressez-les en couronne sur un plat, et masquez-les avec une espagnole réduite, finie avec un morceau de beurre, persil haché, jus de citron. — A défaut de fonds d'artichaut frais, on prend des fonds conservés; on finit de les cuire dans une mirepoix.

1970. — Fonds d'artichaut farcis.

Cuisez les fonds d'artichaut, en procédant comme il est dit à l'article 1969. Égouttez-les, laissez-les refroidir. Emplissez-en ensuite le creux avec un appareil aux fines-herbes cuites, liées avec un tiers de leur volume de farce crue. Saupoudrez avec de la panure blanche, arrosez avec du beurre fondu ou de l'huile; rangez-les dans un sautoir beurré, et chauffez-les à four modéré, en les arrosant souvent. Au moment de servir, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec une bonne demi-glace, beurrée au moment, finie avec persil haché, jus de citron.

1971. — Fonds d'artichaut à la macédoine.

Cuisez une douzaine de fonds d'artichaut, en procédant comme il est dit à l'article 1969. Égouttez-les et garnissez-en le vide avec une macédoine de petits légumes printaniers ,cuits, sautés au beurre, liés avec un peu de velouté réduit; glacez les fonds, dressez-les sur un plat.

1972. — Fonds d'artichaut à la Villeroi.

Cuisez de petits fonds d'artichaut, en procédant comme il est dit à l'article 1969. Quand ils sont froids, parez-les, assaisonnez et masquez-les avec une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Roulez-les alors dans de la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les encore une fois; faites-les frire de belle couleur, égouttez et dressez-les en buisson sur serviette.

1973. — Croquettes d'artichaut.

Coupez en petits dés quelques fonds d'artichaut cuits, refroidis. Faites réduire quelques cuillerées de béchamel, en incorporant, peu à peu, de la glace fondue; quand elle est bien serrée, succulente, liez-la avec quelques jaunes d'œuf; ajoutez alors le salpicon d'artichaut, et retirez la casserole du feu; incorporez bien l'appareil, et versez-le dans une terrine ou sur un plat, faites-le refroidir sur glace. Quand il est bien raffermi, divisez-le en petites parties; rangez-les sur la table, saupoudrée avec de la panure blanche, et moulez les croquettes en forme de bouchon; trempez-les dans des œufs battus, panez-les encore une fois, égalisez-les, rangez-les sur des feuilles de papier saupoudrées de panure.

Au moment de servir, plongez-les à friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, et dressez-les symétriquement en buisson sur serviette pliée.

1974. — Purée d'artichauts aux croûtons.

Prenez quelques gros artichauts frais, parez-les, faites-les blanchir à l'eau salée, jusqu'à ce que le foin s'en détache. Égouttez-les alors et retirez les feuilles des fonds; faites cuire ceux-ci dans du bouillon ou du jus léger. Écrasez-les ensuite et passez-les au tamis.

Mettez cette purée dans une casserole, liez-la avec quelques cuillerées de sauce et un peu de glace; assaisonnez de bon goût, chauffez-la sans faire bouillir, mais sans la quitter. Finissez-la, en lui incorporant un morceau de beurre.

Dressez-la sur un plat chaud ou dans une casserole à légumes; arrosez-la avec un peu de bon jus, et entourez-la avec des croûtons de forme triangulaire, coupés sur la mie d'un pain de cuisine, frits au beurre, de belle couleur, égouttés et glacés au pinceau.

1975. — Tomates farcies à la provençale.

Choisissez les tomates d'une égale grosseur, cernez-les en dessus, en les ouvrant; exprimez-en l'eau et les semences; salez-les, laissez-les égoutter sur un tamis.

Faites revenir à l'huile quelques cuillerées d'oignon haché; mêlez-lui trois fois son volume de champignons hachés; quand ils ont réduit leur humidité, retirez-les du feu, ajoutez de la panure blanche, persil haché avec une pointe d'ail, quelques anchois également hachés, de façon à obtenir un appareil consistant. Assaisonnez de bon goût, liez-le avec quelques jaunes d'œuf; au besoin, ajoutez quelques cuillerées de farce crue. Avec cet appareil, garnissez le vide des tomates; saupoudrez celles-ci avec de la panure, rangez-les sur un plafond, arrosez largement avec de l'huile, et cuisez à four modéré, en les arrosant.

Dressez-les ensuite sur plat, arrosez-les avec leur cuisson. — On peut farcir les tomates avec des fines-herbes cuites, liées avec un égal volume de farce crue. On peut toujours supprimer l'ail et remplacer l'huile par du beurre.

1976. — Tomates au gratin.

Coupez transversalement une douzaine de tomates; exprimez-les pour en retirer l'eau et les semences; salez-les, laissez-les égoutter quelques minutes sur un tamis. Rangez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, et faites-les revenir vivement des deux côtés; saupoudrez-les avec une poignée de panure blanche, mêlée avec du persil haché et une pointe d'ail; dressez-les sur un plat à gratin,

saupoudrez-les encore, et arrosez-les avec du beurre fondu ou de l'huile; faites-les gratiner au four 10 à 12 minutes.

1977. — Oignons farcis.

Les meilleurs oignons qu'on mange farcis sont ceux préparés dans la saison où ils sont encore tendres, c'est-à-dire en automne. En hiver, on peut farcir les oignons blancs de Portugal qui sont excellents; il faut seulement les choisir petits.

Choisissez 12 oignons d'une égale grosseur; plongez-les à l'eau bouillante, faites-les bouillir 5 minutes. Égouttez-les, pelez-les, puis coupez-les avec un coupe-pâte rond, du côté où était la queue, et videz-les par cette ouverture, à l'aide d'une cuiller à racine, en ne laissant qu'une mince épaisseur; salez-les.

Prenez 5 à 600 grammes de chair à saucisse, mettez-la dans un mortier; pilez-la et mêlez-lui quelques cuillerées de panade; 3 minutes après, ajoutez quelques cuillerées de champignons crus, autant de maigre de jambon cuit et un peu de persil, les uns et les autres hachés; puis quelques jaunes d'œuf. Assaisonnez la farce de haut goût, et avec elle garnissez les oignons. Rangez-les ensuite dans un sautoir avec du beurre fondu; saupoudrez avec de la panure, et laissez-les revenir tout doucement; couvrez et finissez de les cuire à four doux, en les arrosant de temps en temps avec un peu de bouillon. En dernier lieu, glacez-les de belle couleur; dressez-les et arrosez-les avec leur cuisson légèrement liée.

1978. — Pieds de céleri à l'espagnole.

Épluchez 12 pieds de céleri, en ne laissant que les tiges tendres; arrondissez la racine, coupez les tiges de 7 à 8 centimètres de long; jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide pour les laver avec le plus grand soin. Plongez-les ensuite à l'eau bouillante et salée; faites-les blanchir 12 à 15 minutes. Faites-les ensuite dégorger une heure, à l'eau froide. Égouttez-les enfin pour les ficeler de deux en deux; rangez-les dans une casserole foncée avec du lard; mouillez à hauteur avec du bouillon non dégraissé; ajoutez une pincée de sucre, quelques clous de girofle; couvrez-les avec du lard mince, faites partir le liquide en ébullition, et retirez aussitôt la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les céleris. Égouttez-les sur un linge, parez-les, l'un après l'autre, coupez-les d'une égale longueur, dressez-les sur plat, et masquez-les avec une espagnole succulente, peu liée.

1979. — Pieds de céleri à la Villeroi.

Cuisez une douzaine de petits pieds de céleri, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 1978. Laissez-les refroidir pour les couper en deux sur leur longueur; trempez-les dans une sauce Villeroi, et rangez-les à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce. Roulez-les alors dans de la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus, panez et faites-les frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en buisson sur serviette.

1980. — Racines de céleri-rave, à la purée.

Épluchez 7 à 8 racines de céleri-rave; divisez-les en quartiers, arrondissez les angles, supprimez-en les parties dures, abattez-en les angles, et faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante. Égouttez-les aussitôt: placez-les dans une casserole foncée de lard, et mouillez à couvert avec du bouillon non dégraissé; couvrez-les également avec du lard, et faites-les cuire ainsi.

Quand les racines sont à point, passez-en la moitié au tamis pour en faire une purée; laissez refroidir les autres parties et masquez-les avec une sauce Villeroi. Quand la sauce est froide, panez-les deux fois, et faites frire de belle couleur; égouttez-les et dressez-les en couronne sur un plat; garnissez le puits de la couronne avec la purée, finie avec un peu de glace, une pointe de sucre, un morceau de beurre.

1981. — Pieds de fenouil au velouté.

Parez quelques pieds de fenouil, en supprimant les feuilles dures; coupez-en le bout, lavez-les avec

soin, faites-les blanchir, puis cuisez-les comme les céleris. Égouttez-les, épongez-les sur un linge, et parez-les de nouveau pour les égaliser; dressez-les sur un plat, masquez-les avec un velouté réduit. — On peut aussi les saucer à l'espagnole ou à la crème.

1982. — Pieds de fenouil farcis.

Parez 18 pieds de fenouil; coupez-les courts et videz-les à l'aide d'une grosse cuiller à racine; faites-les blanchir, égouttez-les bien, puis garnissez-en le vide avec une farce à quenelle aux fines-herbes; faites-les braiser ensuite.

Au moment de servir, égouttez et parez-les; dressez-les sur un plat, et masquez-les avec un peu d'espagnole réduite au vin.

1983. — Concombres farcis, glacés.

Choisissez les concombres tendres, supprimez-en la peau et les bouts; coupez-les transversalement en tranches de 3 à 4 centimètres d'épaisseur; faites-les blanchir et videz-les d'un côté avec une cuiller à racine. Garnissez le vide avec de la farce cuite, aux fines-herbes, en la montant un peu en dôme; lissez-la.

Rangez alors les concombres dans un sautoir, foncé avec lard et jambon; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec un peu de bon *fonds;* faites partir le liquide en ébullition et cuisez-les tout doucement. Égouttez-les, dressez-les sur un plat, et masquez-les avec une demi-espagnole succulente.

1984. — Concombres à l'espagnole.

Parez les concombres; coupez-les transversalement en tronçons de 6 centimètres de long; faites-les blanchir à l'eau salée, 7 à 8 minutes seulement.

Égouttez-les, rafraîchissez-les, videz-les des parties molles de l'intérieur à l'aide d'un tube à colonne. Garnissez-en le vide avec une farce à quenelle aux fines-herbes; rangez-les dans un sautoir foncé avec du lard; salez-les et mouillez à moitié de hauteur avec de bon bouillon; couvrez-les avec du lard; faites réduire le liquide d'un tiers, et finissez de les cuire à feu modéré, en les arrosant.

Égouttez-les, coupez-les droit sur les bouts, et dressez-les en buisson dans un plat; masquez-les avec une bonne espagnole réduite ou une sauce demi-glace.

1985. — Concombres à la Duchesse.

Farcissez des concombres en tronçons, en procédant comme il est dit à l'article 1983; quand ils sont cuits, égouttez-les et coupez-les en tranches transversales; dressez celles-ci en buisson sur le fond d'un plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé; masquez-les avec un bon velouté réduit.

1986. — Dolmas à la turque.

Hachez 500 grammes de viande de mouton crue, maigre, bien énervée; ajoutez un quart de son volume de graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée, ainsi qu'un quart de mie de pain trempée dans du bouillon, bien exprimée; assaisonnez avec sel et épices; ajoutez quelques poignées de riz cru, bien trié et lavé.

Blanchissez à l'eau bouillante (2 minutes seulement) une trentaine de feuilles de vigne fraîches; rafraîchissez-les, égouttez-les sur un linge et divisez chaque feuille en deux; dans chaque moitié enveloppez une petite partie du hachis de la grosseur d'une noisette. Rangez à mesure les dolmas dans un sautoir beurré, en les serrant l'un à côté de l'autre; mouillez à trois quarts de hauteur avec du bouillon ou de l'eau de tomate; faites-le partir en ébullition et retirez sur feu modéré: cuisez-les 35 à 40 minutes. Quand ils sont à point, la cuisson doit être à peu près réduite. Dressez-les alors en buisson sur un plat; déglacez le fond du sautoir avec un peu de bouillon, faites réduire le liquide et finissez-le avec le jus de

2 citrons; passez-le au tamis sur les dolmas. — On peut conserver les feuilles de vigne dans de l'eau salée, afin de pouvoir servir des dolmas en hiver.

1987. — Carottes à la maître-d'hôtel.

Choisissez de petites carottes nouvelles, d'une égale grosseur; tournez-les, faites-les blanchir à l'eau salée. Égouttez-les; mettez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de bouillon clair; ajoutez un morceau de beurre, un peu de sel, une pointe de sucre; posez le sautoir sur feu, et faites réduire le mouillement à glace; retirez alors les carottes du feu, et liez-les avec un peu de velouté; finissez-les en leur incorporant peu à peu un morceau de beurre à la maître-d'hôtel; dressez-les ensuite sur un plat.

1988. — Salsifis au velouté.

Choisissez les salsifis tendres; râtissez-les pour en supprimer la peau noire; jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide, acidulée. Égouttez-les ensuite, coupez-les transversalement, de 7 à 8 centimètres de long; nouez-les avec de la ficelle, en petits bottillons; placez-les dans une casserole, et mouillez à couvert avec un *fonds blanc* (art. 274); ajoutez le jus de 2 citrons. Couvrez-les avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition, et cuisez à feu modéré. Égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat, et masquez-les avec un peu de bon velouté réduit, succulent, fini avec le jus d'un citron, un morceau de beurre fin.

1989. — Salsifis frits.

Cuisez les salsifis dans un *fonds blanc*, en procédant comme il est dit dans l'article 1988. Quand ils sont froids, coupez-les d'une égale longueur (7 à 8 centimètres); marinez-les dans un plat avec sel, poivre, jus de citron.

Une heure après, égouttez-les; trempez-les, un à un, dans une pâte à frire, et plongez-les dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les; salez et dressez-les en pyramide, sur serviette.

1990. — Navets glacés, à la Chartres.

L'espèce des navets est très-variée en France. On choisit les meilleurs; s'ils sont gros, on les divise pour les parer; s'ils sont petits, on les laisse entiers.

Tournez les navets de forme ronde; faites-les blanchir, égouttez-les, épongez-les sur un linge, et faites-les colorer avec du beurre, à feu vif, dans une poêle; enlevez-les alors avec une écumoire, et mettez-les dans une casserole. Assaisonnez avec sel, poivre, une pincée de sucre; mouillez avec un peu de bon *fonds*, et faites-les cuire, en faisant tomber le mouillement à glace.

Quand ils sont bien glacés, dressez-les dans une casserole à légumes ou dans un plat; masquez-les avec un peu d'espagnole légère.

1991. — Laitues braisées.

Supprimez les feuilles vertes d'une vingtaine de laitues; lavez-les à plusieurs eaux; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les 3 à 4 minutes. Égouttez-les, rafraîchissez-les; exprimez-en bien toute l'eau, et rangez-les dans un sautoir foncé avec lard et jambon, en les serrant les unes contre les autres. Salez-les; ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle; mouillez avec un *fonds blanc* et gras. Couvrez-les avec du lard mince et du papier beurré; faites partir vivement le liquide en ébullition, et finissez de cuire les laitues à feu modéré.

Vingt minutes avant de servir, égouttez-les, épongez-en bien la graisse, en les étalant sur un linge; ployez-les sur le bout, puis rangez-les dans un sautoir; arrosez-les avec un peu de glace, et poussez-les à la bouche du four pour les faire mijoter quelques minutes. Dressez-les alors en couronne sur un plat, masquez-les avec une espagnole réduite ou de bon velouté.

1992. — Laitues farcies.

Cuisez les laitues, en procédant comme il est dit à l'article 1991. Quand elles sont bien égouttées, coupez-les sur le milieu, sans diviser les parties; étalez-les sur un linge; puis posez sur leur centre une petite partie de farce à quenelle crue; recouvrez cette farce, en rapprochant les parties coupées; pliez le bout des laitues, et rangez-les à mesure dans un sautoir. Arrosez-les avec un peu de demi-glace; couvrez-les avec un rond de papier beurré, et tenez-les 20 minutes à la bouche du four modéré.

En dernier lieu, glacez-les; dressez-les sur plat; masquez-les avec une demi-espagnole succulente, peu liée.

1993. — Aubergines farcies.

Fendez 7 à 8 aubergines par le milieu; videz-les de leurs chairs, à l'aide d'une cuiller à racine, en laissant à la peau une épaisseur de 5 à 6 millimètres. Hachez les chairs retirées; salez-les et placez-les sur un tamis. Salez intérieurement les aubergines, et renversez-les sur un autre tamis pour les faire égoutter.

Vingt minutes après, épongez-les avec un linge, et faites-les revenir quelques minutes dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile, en les posant sur la partie coupée. — Faites revenir 2 oignons hachés; mêlez-leur les chairs d'aubergines, bien exprimées, et quelques champignons hachés; faites-les revenir ensemble; quand l'appareil est à sec, mouillez avec quelques cuillerées de demi-glace, et faites-la réduire. Retirez alors l'appareil du feu, ajoutez quelques poignées de panure, des câpres hachées avec quelques filets d'anchois, puis du persil haché. Assaisonnez et liez-le avec quelques jaunes d'œuf.

Remplissez les aubergines; saupoudrez-les, en dessus, avec de la panure, et rangez-les dans un plafond ou sautoir beurré. Arrosez-les aussi avec de l'huile, et faites-les cuire tout doucement à four modéré, en les arrosant souvent. Dressez-les en couronne sur plat.

On peut lier l'appareil des aubergines avec quelques parties de farce crue. — Les aubergines sont excellentes préparées avec de l'huile fine.

1994. — Aubergines frites.

Épluchez quelques aubergines fraîches; divisez-les sur leur longueur, chacune en deux parties; coupez-les en tranches; salez-les et faites-les macérer quelques minutes dans le sel. — Égouttez-les, épongez-les bien; farinez-les, en petite quantité à la fois, et trempez-les dans des œufs battus; égouttez et plongez-les à grande friture. Enlevez-les aussitôt qu'elles sont sèches et de belle couleur; salez-les, dressez-les en buisson sur serviette. Salez et servez-les sans retard.

1995. — Coucoucelles sautées à la napolitaine.

Coupez les deux bouts de quelques petites coucoucelles (courgerons ronds), de la forme d'une grosse reine-claude; plongez-les à l'eau salée, et cuisez aux trois quarts. Égouttez-les; placez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les revenir quelques minutes, à feu vif; assaisonnez et finissez-les avec un peu de persil haché, le jus d'un citron.

1996. — Chicorée à la crème.

Choisissez quelques têtes de chicorée tendres; supprimez-en les feuilles vertes; lavez-les, coupez-les et faites-les blanchir à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Égouttez cette chicorée; rafraîchissez-la, exprimez-en toute l'eau, et hachez-la ; passez-la au tamis.

Faites bien chauffer du beurre dans une casserole; ajoutez la chicorée, et faites-la revenir à feu vif, en la tournant, afin d'en réduire l'humidité. Assaisonnez et mouillez avec à peu près une égale quantité de béchamel; réduisez l'appareil à la cuiller; quand il est lié à point, arrosez-le avec un peu de glace, et finissez-le avec 150 grammes de bon beurre, divisé en petites parties.

Dressez la chicorée sur plat, entourez-la avec des croûtons de pain frits au beurre, glacés au pinceau.

1997. — Chicorée au jus.

Faites blanchir la chicorée; hachez-la grossièrement, et placez-la dans une casserole beurrée; mouillez-la avec un peu de bon jus, et cuisez-la 20 minutes, tout doucement.

En dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace; assaisonnez, et mêlez-lui quelques cuillerées de glace fondue; 2 minutes après, retirez-la du feu, et incorporez-lui 120 grammes de beurre, divisé. Dressez-la sur plat, et arrosez-la avec un peu de glace fondue.

On peut garnir cette chicorée avec des œufs mollets.

1998. — Épinards au jus.

Choisissez des épinards tendres; triez-les avec soin; lavez-les à plusieurs eaux; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les vivement 12 à 15 minutes, dans une bassine non étamée. Égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en toute l'eau, et hachez-les.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole; quand il est cuit à la noisette, ajoutez les épinards; assaisonnez, desséchez-les quelques minutes, en les tournant avec une cuiller; saupoudrez-les avec une pincée de farine, et mouillez peu à peu avec de bon *fonds* de veau; liez-les, en les travaillant fortement; cuisez-les quelques minutes; dressez-les sur un plat, et entourez-les avec des croûtons frits ou des œufs pochés; arrosez-les avec un peu de bon jus réduit.

1999. — Épinards à la crème.

Faites blanchir les épinards, bien verts; égouttez-les, hachez-les, passez-les au tamis.

Mettez 150 grammes de beurre dans une casserole, faites-le cuire à la noisette; ajoutez les épinards, et tournez-les sur feu jusqu'à ce que toute l'humidité soit réduite.

Assaisonnez avec sel et muscade, mouillez avec une bonne béchamel réduite; cuisez-les encore quelques minutes, sans cesser de les tourner. En dernier lieu, finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre. Dressez-les sur un plat, et garnissez-les soit avec des croûtons, des œufs pochés, des fleurons en feuilletage, soit avec des bouchées garnies avec un salpicon ou simplement avec de la béchamel.

2000. — Épinards à la demi-glace.

Prenez des épinards blanchis et hachés; mettez-les dans une casserole avec du beurre; faites-les revenir sans les quitter. Assaisonnez; quand l'humidité est évaporée, arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce espagnole, consistante; cuisez-les 4 à 5 minutes, sans les quitter. Arrosez-les alors avec quelques cuillerées de bonne glace de viande, fondue; quelques secondes après, retirez-les du feu, et finissez-les avec un morceau de beurre fin.

Dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec des croûtons de pain, frits au beurre et glacés au pinceau.

2001. — Épinards à l'anglaise.

Cuisez les épinards à l'eau salée, en les tenant bien verts. Égouttez-les; exprimez-en toute l'eau, divisez-les avec le couteau, sans les hacher.

Faites fondre du beurre, dans une casserole; quand il est bien chaud, ajoutez les épinards; assaisonnez et sautez-les 2 minutes; dressez-les sur un plat, et posez quelques tranches de beurre fin sur le haut.

2002. — Épinards à la piémontaise.

Faites blanchir et hachez les épinards, bien exprimés. — Cuisez un morceau de beurre à la noisette; mêlez-lui une cuillerée de purée d'anchois et une pointe d'ail; ajoutez les épinards, faites-les revenir quelques minutes. Assaisonnez et mouillez-les avec un peu d'espagnole; donnez quelques bouil-

lons, et dressez-les sur plat; arrosez-les avec de la glace, entourez-les avec de petites bouchées en feuilletage, garnies à la béchamel.

2003. — Choux-fleurs à la sauce au beurre.

Choisissez les choux-fleurs tendres, blancs, bien serrés; divisez-les en petits bouquets; parez les tiges de ceux-ci, en écartant les petites feuilles; lavez-les bien, et faites-les cuire, en les plongeant à l'eau froide.

Quelques minutes avant de les retirer, salez-les. Quand ils sont cuits, égouttez-les avec soin, sans les briser; dressez-les aussitôt sur plat ou sur serviette, en les montant en dôme régulier. Envoyez en même temps une saucière de sauce au beurre, liée aux œufs, ou masquez-les directement. — Il est à remarquer que les choux-fleurs crus ne doivent pas séjourner dans l'eau avant d'être cuits, car ils durcissent.

2004. — Choux-fleurs à la Villeroi.

Cuisez les choux-fleurs en bouquets, sans les briser. Égouttez-les, laissez-les refroidir. Divisez-les alors en plus petits bouquets d'égale grosseur; assaisonnez, puis trempez-les dans une sauce Villeroi pour les masquer; rangez-les à mesure sur plaque, et laissez bien refroidir la sauce. Roulez-les ensuite dans de la panure blanche; trempez-les dans des œufs battus, et panez-les encore une fois; faites-les frire de belle couleur; dressez-les en buisson sur un plat ou sur serviette.

2005. — Choux-fleurs au gratin.

Faites cuire les choux-fleurs à l'eau salée; égouttez-les sans les briser; placez-les dans un sautoir avec du beurre, et faites-les vivement revenir. Assaisonnez; puis dressez-les par couches dans une casserole à légumes, en les saupoudrant avec du parmesan râpé; arrosez-les avec une couche de sauce béchamel finie au moment avec un morceau de bon beurre; saupoudrez-les aussi en dessus avec du fromage râpé, mêlé avec de la panure; arrosez-les avec du beurre fondu, et faites-les gratiner au four ou glacez-les à la salamandre.

2006. — Brocolis aux anchois.

Les brocolis sont peu communs en France; l'Italie en produit d'excellents.

Divisez les brocolis en petits bouquets; parez-en les tiges; plongez-les à l'eau bouillante et salée; cuisez-les comme les choux-fleurs. Égouttez-les, faites-les sauter dans une poêle avec du beurre ou de l'huile; assaisonnez avec sel, poivre, persil haché. Au dernier moment, ajoutez une cuillerée de purée d'anchois, délayée avec un peu d'huile.

2007. — Choux marins ou sikels (see-kale).

Épluchez les tiges des sikels, comme celles des céleris, en observant de ne pas les briser; lavez-les bien; ficelez-les, de deux en deux, en les classant suivant leur longueur; plongez-les à l'eau bouillante, salée, acidulée; ajoutez un petit morceau de beurre manié. Aussitôt qu'ils sont tendres, égouttez-les; dressez sur serviette; envoyez séparément une sauce hollandaise.

2008. — Choux verts glacés.

Parez les choux; lavez-les bien, divisez-les chacun en quatre parties. Faites-les blanchir 15 minutes, à l'eau bouillante et salée. Égouttez-les sur un tamis; coupez alors les quartiers pour en former de petits bouquets; exprimez bien l'eau de ceux-ci, en leur donnant une forme allongée, et rangez-les dans une casserole avec du lard et du jambon coupés minces; un oignon piqué de clous de girofle. Mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon non dégraissé; couvrez-les avec du lard mince ou du papier beurré, et faites partir le liquide en ébullition vive.

Dix minutes après, retirez la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les choux. Égouttez-les alors,

parez-les; épongez-en bien la graisse, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de demi-glace, et tenez-les un quart d'heure, à la bouche du four, en les arrosant souvent. Dressez-les en buisson, sur un plat; glacez-les; versez dans le fond du plat un peu de bon jus réduit.

2009. — Chou de Milan farci.

Supprimez les feuilles dures d'un gros chou frisé de Milan; plongez-le à l'eau bouillante et salée, cuisez-le 20 minutes. Égouttez-le sur un tamis; quand il est à peu près froid, posez-le sur un linge, en l'appuyant sur le trognon coupé. Ouvrez-le, en étalant les feuilles, une à une, sans les détacher. Coupez les feuilles du cœur; hachez-les.

D'autre part, faites revenir au lard fondu quelques cuillerées d'oignon haché; ajoutez le cœur du chou et quelques champignons les uns et les autres hachés. Cuisez à point cet appareil; assaisonnez, et retirez-le du feu; mêlez-lui alors quelques cuillerées de farce à saucisse et quelques poignées de riz blanchi; liez-le avec quelques jaunes d'œuf.

Placez une petite partie de l'appareil sur le centre du chou; enveloppez-le, tout autour, avec les feuilles les plus proches; masquez aussi ces feuilles avec un peu d'appareil, et couvrez encore celui-ci avec les feuilles qui viennent à la suite des premières. Continuez ainsi jusqu'à ce que le chou soit remis dans sa première forme; ficelez-le; placez-le dans une casserole foncée avec du lard et légumes émincés; mouillez à moitié de hauteur avec du jus non dégraissé; faites partir le liquide en ébullition et retirez-le sur feu modéré pour finir de cuire le chou. Égouttez-le, débridez-le et dressez-le sur un plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu d'espagnole réduite, mais peu liée.

2010. — Choux-raves farcis.

Choisissez une vingtaine de petits choux-raves tendres, d'égale grosseur; tournez-les ronds, blanchissez-les à fond, à l'eau salée. Égouttez-les pour les rafraîchir; videz-les à l'aide d'une cuiller à racine, et emplissez le vide avec un appareil de fines-herbes cuites, liées avec un peu de farce crue. Rangez-les dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres; mouillez à moitié de hauteur avec du jus ou une demi-glace légère; faites partir le liquide en ébullition, et poussez la casserole à la bouche du four. Cuisez les choux-raves 20 minutes, en les arrosant. Au moment de servir, dressez-les sur un plat; dégraissez la cuisson; passez-la, liez-la avec un peu d'espagnole; faites-la bouillir, et versez sur les choux.

2011. — Choux rouges à l'allemande.

Émincez 2 moyens choux rouges, propres.— Hachez un oignon, faites-le revenir avec un morceau de beurre, dans un vase en terre, si c'est possible; ajoutez les choux, puis une pomme aigre coupée en dés; posez le vase sur feu modéré, couvrez-le, faites cuire les choux tout doucement. Quand ils ont réduit leur humidité, assaisonnez et mouillez avec un peu de vin rouge; quand ils sont cuits, liez-les avec un morceau de beurre manié; dressez-les sur un plat; entourez-les avec de petites saucisses grillées.

2012. — Choux de Bruxelles, sautés.

Choisissez les choux de Bruxelles, frais, verts, durs, d'une égale grosseur; parez les ronds, cuisez-les vivement dans une bassine, à l'eau bouillante et salée, en les tenant bien verts.

Égouttez-les; parez-les encore, et rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu. Assaisonnez avec sel et poivre; faites-les sauter quelques minutes, à feu vif; finissez-les, hors du feu, avec un morceau de bon beurre, un peu de persil haché. Dressez-les sur un plat chaud. — On peut lier ces choux avec un peu de sauce.

2013. — Patates à l'espagnole.

On sert souvent les patates au naturel, cuites au four ou sous les cendres chaudes, dans leur peau;

mais on peut aussi les couper à cru, en tranches de 15 millimètres d'épaisseur, les parer régulièrement, les saler et les fariner; les ranger ensuite dans un sautoir avec du beurre épuré, chaud, et les faire colorer des deux côtés; les dresser en buisson sur un plat.

2014. — Macédoine de légumes.

Faites un choix assorti de légumes printaniers, frais, tendres, épluchés. Parez-les; faites-les cuire selon les règles qui leur sont particulièrement applicables. Aussitôt cuits, mêlez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez avec sel, muscade et sucre; sautez-les vivement quelques minutes, à feu vif. Égouttez-en alors le beurre, et liez-les avec un peu de béchamel réduite ou de bon velouté. Retirez aussitôt le ragoût du feu; finissez-le avec un morceau de beurre, et dressez-le sur un plat; entourez-le soit avec des croûtons frits, soit avec de petites bouchées ou avec des œufs pochés.

On sert aussi les macédoines dans des bordures de pommes de terre ou de purées de légumes, pochées au bain-marie.

2015. — Pains de légumes.

On compose ces pains avec des purées de légumes, assaisonnées et finies avec des jaunes d'œuf, en proportion avec leur consistance.

On les fait pocher au bain-marie, selon la méthode ordinaire, dans des moules à timbale ou à bordure, beurrés. Quand les pains sont dressés sur plat, on les masque avec un peu de sauce brune ou blonde, bien réduite, mais peu liée.

ŒUFS ET FARINAGES

2016. — Œufs pochés, à l'Impériale (dessin 274).

Choisissez 12 à 14 œufs pondus du jour, ou tout au moins très-frais. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une petite bassine, à fond rond; salez-la fortement; ajoutez le quart d'un verre de vinaigre. Plongez les œufs dans le liquide de deux en deux seulement, en les ouvrant à fleur d'eau, à l'endroit où le bouillon est développé, afin que l'œuf se trouve saisi et se poche bien rond; aussitôt que le bouillonnement reprend, retirez la bassine sur le côté, et cuisez les œufs jusqu'à ce que l'enveloppe, c'est-à-dire le blanc de l'œuf se trouve suffisamment solidifié par la cuisson, sans que le jaune cesse de rester liquide; c'est là le point essentiel à saisir : 4 à 5 minutes suffisent.

Enlevez les œufs à l'écumoire, et plongez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide; parez-les ensuite avec soin, en les arrondissant et les polissant à l'aide d'un pinceau. Laissez-les dans l'eau froide jusqu'au moment de servir.

Chauffez-les alors très-légèrement dans l'eau de leur cuisson passée; égouttez-les sur un linge; rangez-les sur un plafond, nappez-les avec un peu de sauce blonde réduite, et tenez-les à la bouche du four, 2 minutes seulement.

Dressez sur le centre d'un plat rond, orné d'une bordure en pâte anglaise cuite, une garniture de pointes d'asperges vertes, chaudes, mêlées avec une égale quantité de truffes chaudes coupées en julienne, masquez-les avec une cuillerée de sauce, et dressez les œufs pochés autour.

2017. — Œufs pochés, au coulis de crevettes.

Faites pocher 10 à 12 œufs, bien ronds; parez-les, et plongez-les dans l'eau froide.

Prenez les queues de quelques poignées de grosses crevettes rouges; supprimez-en les coquilles, et enfermez-les dans une petite casserole.

Avec les coquilles des queues et des coffres, préparez du beurre rouge (art. 318).

Avec 4 jaunes d'œuf, préparez une petite sauce hollandaise; quand elle est liée et passée, chauffez-la, mêlez-lui peu à peu le beurre rouge. Mettez les œufs dans de l'eau chaude, égouttez-les et rangez-les sur un plafond. Nappez-les avec un peu de sauce préparée, et tenez-les une minute à la bouche du four.

Enlevez-les ensuite avec une petite palette, et dressez-les en cercle, sur un plat; alternez-les chacun avec une petite crête en pain de cuisine, frite. Versez un peu de sauce dans le vide du cercle et dressez les queues de crevettes en bouquet. Envoyez le surplus de la sauce en saucière.

2018. — Œufs mollets à la Dauphine (dessin 275).

Plongez à l'eau bouillante 10 à 12 œufs entiers, avec leur coquille, bien frais; cuisez-les 5 minutes. Égouttez-les, plongez-les à l'eau froide; 20 minutes après, retirez-en les coquilles, et trempez-les dans une sauce Villeroi, réduite au moment, pour les napper d'une légère couche; rangez-les à mesure sur une plaque à distance les uns des autres; tenez-les à bouche du four.

Quand la sauce est froide, roulez les œufs dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les encore, puis plongez-les à grande friture chaude, pour les frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

Dressez sur un plat chaud une purée d'artichauts, et rangez les œufs autour. Arrosez la purée avec un peu de glace fondue ou du bon jus, et servez.

2019. — Œufs brouillés aux truffes.

Battez 12 à 14 œufs dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, muscade; mêlez-leur 150 grammes de beurre divisé en petits morceaux; versez-les dans une casserole beurrée, et posez celle-ci sur feu modéré; tournez l'appareil, avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit lié et lisse comme une crème; à ce point, ajoutez une cuillerée de velouté et une émincée de truffes sautées au moment avec du beurre et un peu de madère, assaisonnées.

Dressez aussitôt les œufs sur un plat; entourez-les avec de petites bouchées ou des croûtons frits, vidés et emplis avec un petit salpicon de truffes.

2020. — Œufs au miroir.

Beurrez grassement le fond d'un large sautoir; chauffez le beurre, et cassez dans le sautoir 12 œufs bien frais, en les rangeant les uns à côté des autres; salez-les, et remettez le sautoir sur feu; 2 minutes après, poussez-le à four vif pour pocher légèrement les jaunes sur la surface.

A défaut de four, cuisez-les avec du feu sur le couvercle du sautoir : le jaune, quoique poché, doit cependant rester liquide. Coupez aussitôt les œufs à l'aide d'un coupe-pâte; enlevez-les avec une palette de cuisine et dressez-les sur plat.

2021. — Œufs farcis aux champignons.

Faites durcir une douzaine d'œufs; faites-les refroidir un quart d'heure, à grande eau froide; égouttez-les alors, brisez-en les coquilles, et coupez-les chacun en deux sur leur longueur. Retirez les jaunes du milieu, pour les hacher et les mêler avec un salpicon de champignons cuits; liez l'appareil avec

un peu de béchamel, très-serrée, finie avec quelques cuillerées de glace et une pincée de persil haché; assaisonnez de haut goût.

Quand l'appareil est refroidi, prenez-le avec une cuiller à bouche, et remplissez le vide de chaque moitié d'œuf, en donnant à celle-ci la forme d'un œuf entier; roulez-les d'abord dans de la panure blanche, trempez-les ensuite dans des œufs battus, et panez-les encore; faites-les frire, et dressez-les en buisson sur serviette.

2022. — Œufs à la lyonnaise.

Faites durcir 12 œufs; fendez-les en deux pour séparer les jaunes d'avec les blancs; émincez ceux-ci.

D'autre part, émincez 4 oignons blancs; faites-les revenir avec du beurre, dans un sautoir, à feu modéré. Assaisonnez avec sel, muscade, une pointe de sucre; mouillez avec un peu de bon jus, et faites tomber celui-ci à glace. Quand les oignons sont cuits, liez-les avec un peu de béchamel réduite. Ajoutez alors les blancs émincés; chauffez bien le ragoût, et dressez-le dans un plat. Passez les jaunes à travers un gros tamis et dressez-les en mousse sur le centre du ragoût, mais sans briser les cordons que forment naturellement les jaunes, après avoir été passés au tamis. Entourez le ragoût avec des croûtons en feuilletage.

2023. — Œufs farcis aux truffes.

Faites durcir 10 à 12 œufs, gros et frais; égouttez et tenez-les 20 minutes, dans l'eau froide. Égouttez-les; retirez-en la coquille, et divisez-les chacun en deux parties sur le travers. Retirez-en d'abord le jaune; puis diminuez l'épaisseur du blanc, en creusant avec une cuiller à racine.

Pilez les jaunes avec un morceau de beurre, assaisonnez avec sel, poivre et muscade; ajoutez 2 ou 3 cuillerées de farce crue de volaille et 2 ou trois jaunes crus.

Remplissez le vide des demi-œufs, avec un montglas de truffe (art. 457) encore tiède; laissez-la refroidir; puis masquez-la avec une couche de la farce aux œufs, en la faisant bomber.

Masquez le fond d'un plat avec une couche de farce aux œufs, et sur celle-ci dressez en buisson les demi-œufs. Saupoudrez-les avec de la panure fraîche et blanche, arrosez-les avec du beurre fondu, et tenez-les 10 à 12 minutes à four modéré.

2024. — Œufs au gratin.

Faites durcir une quinzaine d'œufs. Quand ils sont bien refroidis, supprimez-en les coquilles; tenez-les dans l'eau chaude. Au moment de servir, égouttez-les, coupez-les en tranches épaisses; rangez celles-ci, par couches, dans une casserole à légumes, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et les arrosant avec un peu de sauce à la crème, réduite et finie au moment avec du beurre; saupoudrez-en aussi le dessus; arrosez avec du beurre fondu, et glacez à la salamandre.

2025. — Omelettes aux fines-herbes.

Cassez une douzaine d'œufs dans une terrine; assaisonnez avec sel, poivre, muscade; ajoutez quelques cuillerées de fines-herbes crues, c'est-à-dire persil, estragon, ciboulette hachés; battez-les vivement quelques minutes, avec un fouet; ajoutez quelques petits morceaux de beurre.

Versez, dans une large poêle à omelette, 125 grammes de bon beurre fondu, en l'épurant; posez la poêle sur feu vif, large et flamboyant; quand le beurre est bien chaud, versez les œufs dans la poêle; tournez-les avec une cuiller en bois, et liez-les aussi promptement que possible; aussitôt que la masse commence à prendre de la consistance, agitez l'omelette, en la roulant sur elle-même; sautez-la légèrement pour la plier en *porte-manteau,* c'est-à-dire en ramenant les côtés sur le centre, de façon à la rendre pointue des deux bouts; renversez-la aussitôt sur un plat chaud. — On ne doit jamais faire les omelettes trop grosses.

2026. — Omelette au fromage.

Coupez 125 grammes de fromage de Gruyère, en dés ou en carrés minces. Battez vivement une quin-

zaine d'œufs; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, une poignée de parmesan; ajoutez quelques petits morceaux de beurre; versez-les dans une poêle à omelette, contenant du beurre fondu, épuré, bien chaud; quand l'omelette commence à se lier, ajoutez le gruyère, roulez aussitôt l'omelette sur elle-même pour la plier en *porte-manteau;* renversez-la sur un plat chaud.

2027. — Omelette aux rognons.

Parez un beau rognon de veau cru, blanc et frais, en supprimant toutes les graisses et peaux nerveuses; divisez-le, émincez-le, ou coupez-le en dés.

Versez dans une poêle 100 grammes de beurre fondu; quand il est chaud, ajoutez les rognons; assaisonnez et sautez-les sur feu vif, de façon à les atteindre promptement; égouttez-en alors tout le liquide; puis arrosez-les, hors du feu, avec quelques cuillerées de glace fondue.

Préparez une omelette dans les conditions prescrites (art. 2025), simplement assaisonnée avec sel, poivre, persil haché; quand elle est liée, roulez-la, sans la plier, et dressez les rognons sur le centre; enfermez-les aussitôt avec soin, en pliant l'omelette, et renversez ensuite celle-ci sur un plat chaud.

2028. — Omelette aux tomates.

Supprimez la peau à 4 à 5 bonnes tomates, à chair ferme; fendez-les, chacune en deux parties, pour en exprimer les semences; coupez-les en dés; mettez-les dans une petite poêle, avec du beurre fondu; sautez-les vivement sur le feu; assaisonnez avec sel et poivre. Quand leur humidité est évaporée, retirez-les.

Battez une quinzaine d'œufs, dans une terrine; assaisonnez; ajoutez du persil haché, une pointe d'ail. Faites chauffer du beurre dans une poêle à omelette, versez les œufs dans celle-ci; liez l'omelette, et déposez les tomates sur le centre; pliez-la alors en *porte-manteau,* et renversez-la sur un plat chaud.

2029. — Gnoquis à la romaine (gnocchi).

Proportions : 250 grammes farine, 250 grammes fécule de pommes de terre, 1 litre de bon lait, 150 grammes beurre, 15 jaunes et 2 œufs entiers, une pincée de sel, une pincée de sucre, muscade, parmesan râpé.

Procédé : Déposez dans une terrine la farine, la fécule, les œufs, le sucre, le sel; délayez avec le lait, et passez au tamis dans une casserole. Ajoutez la moitié du beurre, et tournez le liquide sur feu. Dès qu'il commence à se lier, retirez-le pour finir de lier la bouillie, en la travaillant fortement avec la cuiller; remettez-la sur feu, et faites-la réduire afin de lui faire prendre consistance. Quand elle est serrée, retirez-la du feu; ajoutez peu à peu le restant du beurre, le sucre et muscade, 2 poignées de parmesan râpé; versez-la sur un plafond beurré en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre. Couvrez-le avec un papier beurré, laissez-la bien refroidir sur glace, et découpez-la au coupe-pâte ou au couteau, c'est-à-dire en ronds ou en losanges; dressez symétriquement ceux-ci sur un plat beurré, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et les arrosant avec du beurre fondu; poussez le plat à four chaud, pour faire prendre une belle couleur aux gnoquis; envoyez-les aussitôt.

2030. — Gnoquis à la Marie-Louise.

Préparez un appareil de soufflé au parmesan (art. 2034); cuisez-le au bain-marie dans un plafond mince ou dans un sautoir masqué avec du papier beurré, en lui donnant l'épaisseur de 4 centimètres; quand l'appareil est bien raffermi, laissez-le refroidir; puis coupez-le en ronds avec un coupe-pâte de 3 ou 4 centimètres de diamètre, et videz-les d'un côté comme des petites croustades; remplissez-les alors avec un salpicon de gibier au foie-gras et truffes, lié avec une sauce brune serrée. Fermez l'ouverture avec le rond enlevé, et panez-les deux fois. Faites-les frire de belle couleur, égouttez et dressez.

2031. — Pannequets à la béchamel.

Préparez un appareil à pannequet, sans sucre, mais avec quelques blancs fouettés; ajoutez une pointe de muscade, une poignée de parmesan râpé. — Avec cet appareil, cuisez 2 douzaines de pannequets de largeur ordinaire, pas trop minces. Étalez-les à mesure sur une plaque; prenez-les ensuite un à un, pour les ranger dans un plat creux ou une casserole à légume, beurrée, en les étalant par couches; saupoudrez chaque couche avec du parmesan râpé, et masquez-les avec une légère couche de sauce béchamel beurrée; arrosez le dessus avec du beurre fondu, saupoudrez et glacez à la salamandre.

2032. — Tartelettes au parmesan.

Préparez une pâte à chou avec 1 décilitre et demi d'eau, 50 grammes beurre, 150 grammes farine, une seule pincée de sucre.

Quand la pâte est desséchée à point, retirez-la du feu; 2 minutes après, incorporez-lui un à un 3 à 4 œufs entiers, puis 30 à 40 grammes de parmesan râpé et une pointe de muscade.

Mettez la pâte sur la table farinée, divisez-la et roulez-la en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; coupez-les de même longueur que l'épaisseur. Roulez ces parties dans un tamis avec de la farine, afin de les arrondir. Quand la farine est toute tamisée, pochez-les à l'eau salée. Égouttez-les et roulez-les dans une casserole avec du beurre et de la bonne béchamel chaude; ajoutez du parmesan râpé.

Avec des rognures de feuilletage, foncez une vingtaine de moules à tartelette; garnissez-les avec l'appareil préparé; saupoudrez avec du parmesan, arrosez avec du beurre, et cuisez 20 minutes au four. Servez-les en les sortant.

2033. — Petits soufflés au fromage.

Beurrez 24 petites caisses plissées; rangez-les sur un plafond mince.

Faites un petit roux blond avec du beurre et 100 grammes de farine, délayez-le avec du lait cuit, en maintenant l'appareil consistant et sans grumeaux; liez-le sans le quitter, puis faites-le réduire sur feu, de façon à l'obtenir un peu plus léger que la pâte à chou; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, une pincée de sucre. Quand il est à moitié refroidi, incorporez-lui un morceau de beurre, 10 jaunes d'œuf et ensuite 150 grammes de parmesan râpé.

Vingt-cinq minutes avant de servir, incorporez à l'appareil les 10 blancs fouettés; garnissez les caisses et cuisez 18 à 20 minutes, à four doux.

Les petits soufflés doivent être attendus, pour être mangés dans de bonnes conditions. — On ne doit jamais servir ces soufflés dans les grands dîners, c'est-à-dire les dîners nombreux, car ils deviennent gênants pour le service et, par ce fait, ne réussissent jamais parfaitement.

2034. — Soufflé au parmesan.

Avec de la panure blanche, demi-litre de lait cuit, un peu de sel, une pincée de sucre, préparez un appareil de même consistance qu'un appareil à pouding, c'est-à-dire une bouillie un peu consistante. Desséchez 2 minutes cet appareil; retirez-le et finissez-le avec du parseman râpé, une pointe de muscade, une pincée de sucre et un morceau de beurre. Quand il est à peu près refroidi, mêlez-lui 6 à 8 jaunes d'œuf crus.

Cinq minutes avant de servir, incorporez encore à l'appareil 10 blancs d'œuf fouettés, très-fermes, en même temps que 100 grammes de parmesan râpé; versez-le dans une casserole d'argent, beurrée; lissez le dessus, saupoudrez avec du parmesan râpé; cuisez 20 à 25 minutes à four doux. En sortant la casserole, placez-la sur un plafond couvert d'une couche de cendre chaude; couvrez avec une cloche en tôle, chauffée et couverte aussi d'une couche de cendre; servez sans retard.

2035. — Macaroni au gratin.

Cuisez à l'eau salée 4 à 500 grammes de gros macaroni coupé en moyens morceaux : il doit être très-cuit; égouttez-le sur une passoire, déposez-le dans un sautoir, liez-le avec une bonne sauce béchamel

réduite, bien chaude; retirez-le du feu, incorporez-lui 150 grammes de parmesan râpé et 200 grammes de beurre divisé en petites parties; ajoutez une pointe de muscade. — Dressez le macaroni sur un plat ou dans une casserole à légume; lissez-en la surface, saupoudrez avec un peu de parmesan râpé, et faites-le gratiner à four modéré; quand il est de belle couleur, servez.

2036. — Noques à l'allemande.

Faites fondre à moitié 300 grammes de beurre, versez-le dans une terrine, travaillez-le à l'aide d'une cuiller; quand il commence à se lier, ajoutez l'un après l'autre 6 jaunes et 3 œufs entiers, sans cesser de travailler l'appareil; assaisonnez avec sel et muscade; quand il est mousseux, incorporez d'abord 300 grammes de farine, puis quelques blancs d'œufs fouettés; essayez-en une petite partie à l'eau bouillante pour le rectifier au besoin; prenez-le ensuite par petites parties, avec une cuiller à bouche, laissez-le tomber dans l'eau bouillante et salée, tenue sur le côté du feu; donnez un bouillon au liquide, et retirez la casserole sur le côté, en laissant les noques dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient pochées au point voulu; égouttez-les et dressez-les sur plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et en les arrosant avec du beurre cuit à la noisette.

2037. — Noques à la Rothschild.

Mettez dans une terrine la valeur de 3 décilitres de pâte à chou, préparée sans parfum et sans sucre; mêlez-lui peu à peu une égale quantité de farce de volaille; ajoutez une pointe de muscade et 60 grammes de parmesan râpé.

Prenez l'appareil avec une cuiller, par portions égales, de la grosseur d'une noix; laissez-les tomber sur la table farinée.

Roulez-les alors avec la main, en forme de quenelles. Plongez-les à l'eau bouillante et salée; aussitôt que le bouillon reprend, retirez la casserole du feu; 5 à 6 minutes après, enlevez les noques avec l'écumoire, faites-les égoutter sur un linge.

Beurrez une casserole à légume, et rangez les noques dedans, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et les arrosant avec du beurre fondu. En dernier lieu, arrosez-les avec quelques cuillerées de bon velouté léger ou du jus.

Faites gratiner les noques 15 à 20 minutes, à four modéré. Servez-les bien chaudes.

2038. — Timbale de nouilles, à la crème.

Beurrez un moule à timbale, panez-le à la panure blanche, et foncez-le avec de la pâte fine; emplissez alors le vide avec une garniture de nouilles émincées, cuites à l'eau, bien égouttées, finies avec béchamel, parmesan et muscade, mais en tenant l'appareil un peu consistant; couvrez-le avec un rond de pâte; placez la timbale sur un petit plafond, et poussez-la à four modéré; cuisez-la trois quarts d'heure. Dégagez-la alors avec la lame d'un couteau et renversez-la sur un plat.

2039. — Ramequins de pouleinte.

Cuisez une bouillie de pouleinte, au lait; finissez-la en incorporant un morceau de beurre et une poignée de parmesan râpé, un peu de poivre, muscade, une petite pincée de sucre.

Prenez cet appareil avec une cuiller à bouche, couchez-le en ronds sur une plaque mouillée; quand l'appareil est étalé, posez sur le centre de chaque rond une petite partie de parmesan frais, râpé; couvrez aussitôt ce fromage avec une couche mince de pouleinte.

Quand l'appareil est refroidi, coupez régulièrement les ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; trempez alors les ramequins dans des œufs battus et panez-les.

Versez du beurre fondu dans un sautoir, en l'épurant; faites-le chauffer et rangez les ramequins sur le fond pour les faire colorer des deux côtés, en les retournant; dressez-les en buisson sur une serviette.

On peut remplacer la pouleinte par une bouillie de semoule, préparée au lait, finie avec beurre et parmesan.

2040. — Ramequins au fromage.

Avec 3 décilitres d'eau, 100 grammes de beurre, 150 grammes de farine, sel, une pincée de poivre et une cuillerée à café de sucre, préparez une pâte à chou; quand elle est desséchée à point, retirez-la, mêlez-lui un morceau de beurre et 100 grammes de parmesan râpé, puis 4 à 5 œufs entiers.

Couchez la pâte de la grosseur d'un petit œuf, et ronde, soit sur une plaque, soit dans de grands moules, à tartelette, foncés avec de la pâte fine et très-mince. Dorez les ramequins, saupoudrez-les chacun avec une pincée de fromage de gruyère coupé en petits dés, cuisez à four modéré; en les sortant, détachez-les de la plaque; dressez-les sur serviette.

2041. — Subrics de riz.

Lavez 4 à 500 grammes de riz, faites-le blanchir, égouttez-le, placez-le dans une casserole, mouillez-le trois fois sa hauteur avec du lait cuit, et cuisez-le à feu modéré, en le tenant de la consistance d'un appareil à pouding. A ce point, retirez-le du feu, laissez-le un peu refroidir, et finissez-le avec un morceau de bon beurre, 2 poignées de parmesan râpé, quelques jaunes d'œuf.

Prenez l'appareil avec une cuiller à bouche, couchez-le en ronds sur un plafond ou un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre fondu, épuré; posez le sautoir sur feu vif, et faites colorer les subrics des deux côtés, en les retournant. Égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur serviette.

2042. — Subrics d'épinards.

Préparez un appareil d'épinards à la crème (art. 1999); finissez-le avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf : l'appareil doit être légèrement consistant. Prenez-le alors avec une cuiller, et couchez-le en ronds sur un plafond beurré; posez celui-ci sur feu vif; retournez les subrics aussitôt qu'ils sont raffermis et colorés d'un côté, pour les faire colorer de l'autre; égouttez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur un plat.

2043. — Flans suisses au fromage.

Avec des rognures de feuilletage ou de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ovale et creuse.

Mettez dans une terrine 4 cuillerées de parmesan râpé, une cuillerée de farine, 6 jaunes d'œuf; délayez avec 2 décilitres de crème simple, et passez l'appareil au tamis, dans une casserole; ajoutez un morceau de beurre, une pincée de sucre, poivre et muscade, très-peu de sel. Posez la casserole sur feu modéré; tournez l'appareil avec une cuiller, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; retirez-le alors du feu et incorporez-lui 4 blancs d'œuf fouettés, bien fermes; versez-le dans les moules, rangez ceux-ci sur un plafond; cuisez à four modéré.

On peut aussi préparer ces flans, en cuisant d'abord la pâte dans les moules, aux trois quarts seulement. On les emplit ensuite avec l'appareil, et on les cuit à four plus vif.

DES ENTREMETS DE DOUCEUR

CHAUDS ET FROIDS

Les potages et les entremets sont les anneaux extrêmes formant la chaîne d'un dîner classique. Les premiers en sont en quelque sorte le prélude, et peuvent, jusqu'à un certain point, en faire pressentir la valeur. Les entremets terminent le service culinaire, et reposent agréablement l'estomac des mets succulents qui les ont précédés.

Les entremets de douceur ont un caractère tout particulier; ils ne tiennent ni du dessert, ni de l'office, et cependant ils tranchent ostensiblement avec les préparations culinaires.

Les entremets sucrés sont, peut-être plus qu'aucun mets, soumis au goût et à l'inspiration des praticiens qui, tout en restant dans la limite des règles, peuvent cependant en tirer des variétés très-étendues: il entre dans la confection de ces mets tant d'éléments divers, qu'on peut dire sans exagération que chaque genre traité dans toute son extension entraînerait à des descriptions infinies. Ce n'est pas sous ce point de vue qu'ils seront traités dans ce chapitre. Tout en donnant à cette série l'étendue qu'elle comporte, tout en produisant les genres connus et pratiqués, les hommes du métier comprendront que, pour être instructif, il n'est pas nécessaire de descendre dans les détails superflus. Nous passerons outre sur ces variétés multiples, ces nuances trop nombreuses que les cuisiniers sont à portée de saisir par de simples indications. Nous voulons, ici comme ailleurs, sortir de cette méthode descriptive trop détaillée pour être retenue, et n'ayant à notre avis d'autre résultat que celui de surcharger la mémoire, sans profit pour l'instruction pratique.

Nous avons divisé ce chapitre en deux parties: l'une traitant les entremets chauds, l'autre les entremets froids; dans cette dernière série seront compris les entremets de pâtisserie servis froids.

GARNITURES ET SAUCES D'ENTREMETS CHAUDS.

2044. **Hâtelets d'entremets chauds.** — Dans quelques cas, on peut orner les entremets chauds avec des hâtelets qui diffèrent naturellement de ceux des entrées ou des relevés, et par leur physionomie et par leur nature. Les hâtelets eux-mêmes, c'est-à-dire les brochettes sur lesquelles ils sont formés, sont différentes, elles sont composées d'une simple lame sans ornements, pointue des deux bouts, afin de pouvoir orner l'une des extrémités avec un sujet en pastillage levé à la planche. — On garnit ces brochettes avec de jolis fruits confits ou en compote, mais de nuances variées, formant un ensemble agréable à l'œil. On

pique ces hâtelets soit sur les entremets eux-mêmes, soit sur des supports disposés sur le centre des entremets ou des plats. — Ces mêmes hâtelets de fruits sont quelquefois appliqués aux compotes.

2045. Garniture d'entremets chauds. — On compose ordinairement les garnitures des entremets chauds avec des fritures, croquettes ou beignets, comme aussi avec des fruits en compote, tels que : reine-claude, ananas, pommes, abricots, pêches, etc.; ces fruits sont entiers ou divisés, selon leur grosseur, selon leur forme.

2046. Sauce à pouding, à l'anglaise. — Travaillez dans une casserole, à l'aide d'une cuiller en bois, 100 grammes de beurre; quand il est ramolli, mêlez-lui 2 cuillerées de farine et 4 à 5 cuillerées de sucre en poudre; ajoutez un décilitre de madère, rhum ou cognac, autant d'eau, un peu de zeste; tournez la sauce sur feu comme une sauce au beurre, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mais en évitant de la faire bouillir; passez et finissez-la avec quelques cuillerées de madère ou de rhum, pour l'alléger au point voulu.

2047. Sauce américaine. — Faites infuser 2 heures, dans du sirop à 30 degrés, un morceau de cannelle, un brin de macis ou de fleurs de muscade, racine de gingembre et zeste de citron; chauffez ensuite jusqu'à l'ébullition. — Passez le liquide et mêlez-lui 2 décilitres de bon rhum.

2048. Sauce à la crème et au rhum. — Broyez 6 jaunes d'œuf dans une casserole; ajoutez 6 cuillerées de sucre en poudre et une demi-cuillerée de fécule; délayez peu à peu l'appareil avec 3 décilitres de lait cuit; tournez la sauce sur feu modéré, pour la lier sans ébullition. Passez-la au tamis fin, vannez-la et finissez-la avec quelques cuillerées de bon rhum.

2049. Sauce au madère. — Chauffez, dans une petite casserole, 2 décilitres de madère avec à peu près la même quantité de sirop à 32 degrés; au premier bouillon, liez le liquide avec une cuillerée d'arow-root délayé à l'eau froide; ajoutez le quart d'un zeste d'orange ou de citron. Passez la sauce et beurrez-la.

2050. Sauce abricots. — Délayez 7 à 8 cuillerées de marmelade d'abricots avec 3 décilitres d'eau tiède ou sirop de fruits, léger; passez au tamis dans une casserole; ajoutez un morceau de vanille, un demi-verre de madère, de kirsch ou de noyau; chauffez à point, sans faire bouillir. — Si on opère avec des fruits frais, il faut ajouter du sucre.

2051. Sauce églantine. — Déposez dans un poêlon la valeur d'un verre de marmelade de fruits d'églantier; délayez-la avec un verre de vin blanc, ajoutez un peu de zeste de citron, le sucre nécessaire; faites-la bouillir; quand elle est liée à point, passez-la; finissez-la avec quelques cuillerées de rhum.

2052. Sauce à l'orgeat. — Cuisez 200 grammes de sucre au petit *cassé*, décuisez-le avec 2 décilitres de lait d'amandes, ajoutez un demi-bâton de vanille; faites bouillir le liquide, liez-le avec de l'arrow-root délayé. — Au premier bouillon, passez la sauce, finissez-la avec quelques cuillerées de crème double.

2053. Sauce chaude, aux pêches. — Épluchez 7 à 8 moyennes pêches, mettez-les dans un poêlon, avec du sucre en poudre, un morceau de vanille; quand elles sont fondues, passez-les au tamis fin; délayez la purée avec un peu de sirop léger; au premier bouillon, retirez-la du feu, finissez-la avec quelques cuillerées de marasquin et quelques gouttes de carmin beurrez-la.

2054. Sauce aux fraises. — Passez au tamis 400 grammes de fraises crues; étendez la purée avec 3 décilitres de sirop vanillé; ajoutez un peu de zeste d'orange et citron, passez à l'étamine. — On sert cette sauce froide même avec des entremets chauds; on opère de même avec les framboises.

2055. Sauce à l'ananas. — Infusez quelques parures d'ananas avec 3 décilitres de sirop; passez au tamis; avec ce sirop, étendez 4 cuillerées de purée de pommes, ajoutez un demi-bâton de vanille; chauffez la sauce à point, en la tournant sur feu; liez-la avec un peu d'*arrow-root* délayé; faites-la bouillir,

passez-la; mêlez-lui 4 à 5 cuillerées d'ananas cru, coupé en petits dés. — On peut remplacer la vanille par une addition de kirsch; en ce cas, il faut mêler la liqueur au moment même de servir la sauce.

2056. Sauce aux sucs de fruits. — Les sucs de groseilles, de cerises, de framboises, sont très-fréquemment servis comme sauce d'entremets chauds; ces sucs sont cuits ou crus; s'ils sont cuits, ils doivent être concentrés à l'égal des sirops ordinaires. S'ils sont crus, ils sont simplement mêlés avec de la glace de sucre : les sucs de fruits crus ne doivent jamais être chauffés.

2057. Sauce aux purées de fruits. — Les fraises, les pêches et abricots frais fournissent d'excellentes sauces d'entremets. Ces fruits sont passés au tamis, et la purée est déposée dans une terrine ou un poêlon; on lui mêle une égale quantité de sucre en poudre, et on la tient sur glace jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie. — A défaut de fruits frais, on est dans l'obligation d'employer des purées de fruits conservés; en général, le résultat n'est pas le même, surtout à l'égard des fraises et des pêches. Pour les sauces abricots, la pulpe conservée donne de bons résultats. — Les purées de fruits frais, bien refroidies, appliquées aux entremets chauds donnent à ceux-ci un cachet tout particulier.

2058. Sauce au punch. — Mêlez dans une casserole 1 décilitre de rhum, 1 décilitre de cognac; ajoutez 150 grammes de sucre en pain, préalablement imbibé avec de l'eau, le quart d'un bâton de vanille, un zeste d'orange ou de citron, un brin de cannelle et de fleur de muscade. Quelques minutes avant de servir, chauffez le liquide sur feu, en laissant enflammer l'esprit; au bout de quelques secondes, retirez la casserole du feu, couvrez-la aussitôt pour éteindre la flamme; additionnez le suc d'une orange, passez et servez.

2059. Sauce Bischoff. — Mêlez dans un poêlon 2 décilitres de vin blanc avec autant de sirop ; faites bouillir le liquide; ajoutez alors le zeste d'un citron et d'une orange, émincés en julienne, blanchis à fond; ajoutez encore une vingtaine d'amandes, autant de pistaches mondées, coupées en filets, ainsi que 200 grammes de raisins : malaga, corinthe et smyrne, ramollis à l'eau tiède. Donnez quelques bouillons et servez.

2060. Sauce au chocolat. — Faites fondre à la bouche du four, dans une petite casserole, 200 grammes de bon cacao ou chocolat sans sucre; broyez-le avec une cuiller, étendez-le, peu à peu, avec du sirop ou de l'eau tiède ; en ce dernier cas, sucrez-le ; ajoutez un bâton de vanille; tournez le liquide sur feu; au premier bouillon, retirez-le sur le côté, et cuisez un quart d'heure. Finissez la sauce avec quelques cuillerées de bonne crème crue.

2061. Sauce au café. — Torréfiez 200 grammes de café en grains; faites-le piler au mortier, déposez cette poudre dans un vase, contenant 3 décilitres d'eau bouillante, couvrez le vase, retirez-le aussitôt du feu; au bout de 10 minutes passez l'infusion à travers un linge. — D'autre part, broyez 10 jaunes d'œuf dans une casserole, ajoutez quelques cuillerées de sucre fin et une demi-cuillerée d'arrow-root; délayez avec l'infusion au café ; tournez la sauce sur feu comme une crème ordinaire; quand elle est liée, passez-la au tamis ou à la passoire fine.

2062. Sauce crème anglaise, à l'orange.—Mêlez 8 à 10 jaunes d'œuf dans une terrine avec 175 grammes de sucre en poudre; délayez avec un demi-litre de bon lait ou de crème simple ; passez le liquide au tamis, dans une casserole, et liez-le sur feu, sans ébullition : retirez-le aussitôt, ajoutez un demi-zeste de citron, versez dans une terrine. Vannez la sauce hors du feu, jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; passez-la.

2063. Sauce crème anglaise, aux noisettes. — Faites torréfier au four 200 grammes de noisettes sans coquilles; supprimez-en la peau, pilez-les et plongez-les dans une crème anglaise à la vanille, liée sur feu au moment, c'est-à-dire bouillante; retirez-la et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à moitié refroidie; passez-la ensuite au tamis. — On peut infuser ces crèmes, aux amandes, aux noix fraîches, aux pistaches pilées, mais non torréfiées.

2064. Sabayon au vin. — Déposez dans un poêlon 6 jaunes d'œuf; ajoutez 150 grammes de sucre en poudre, le zeste d'un citron; mouillez avec un décilitre de bon vin du Rhin; posez le poêlon sur feu très-doux, fouettez le liquide jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, mousseux et ferme; retirez alors le zeste, ajoutez quelques cuillerées de rhum ou de kirsch; servez aussitôt.

2065. Sauce liée, aux liqueurs. — Faites bouillir 3 décilitres de sirop, liez-le avec de l'arrow-root délayé à l'eau froide; ajoutez un brin de zeste, cuisez 2 minutes. Passez la sauce et mêlez-lui, soit de la crème d'anisette, crème d'angélique ou crème de noyau, soit enfin du rhum, du kirsch ou toute autre liqueur. — On ne doit jamais lier les sirops avec de la fécule : l'arrow-root seul convient, j'entends le vrai arrow-root.

2066. Sauce mousseuse à la moelle, pour le plum-pudding. — Faites dégorger 250 grammes de moelle; coupez-la en morceaux, faites-la dissoudre, et passez-la à travers une serviette, dans une terrine vernie; travaillez-la avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à mousser; ajoutez alors 200 grammes de beurre frais, distribué en petites parties, en l'incorporant peu à peu; quand l'appareil est mousseux, léger, finissez-le avec un peu de sucre d'orange et 4 à 5 cuillerées de rhum, kirsch ou cognac; versez dans une saucière, et servez-la telle et quelle.

2067. Sauce aux cerises. — Mettez dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres, pilées avec les noyaux; délayez avec un verre de vin rouge; ajoutez un morceau de sucre, de la cannelle, un peu de zeste de citron; faites bouillir jusqu'à ce que les cerises soient bien cuites; passez-les alors au tamis, remettez la purée dans le poêlon, liez-la avec une cuillerée d'arrow-root étendu à froid, et faites bouillir; ajoutez alors 5 à 6 cuillerées de cerises, mi-sucre, préalablement rafraîchies à l'eau tiède; retirez et servez.

2068. Sauce Richelieu à la vanille. — Chauffez du sirop vanillé, à 30 degrés; retirez-le et mêlez-lui quelques cuillerées de kirsch, ainsi que quelques cuillerées de cerises mi-sucre, lavées à l'eau tiède et bien épongées.

ENTREMETS CHAUDS

2069. — Pouding de cabinet à l'orange.

Beurrez un moule uni, à cylindre. — Broyez dans une terrine 10 jaunes et 2 œufs entiers, ajoutez 300 grammes de sucre, dont un quart parfumé à l'orange; étendez l'appareil avec 4 décilitres de lait, 3 décilitres de crème crue; quand le sucre est fondu, passez au tamis deux fois.

Sur une plaque de biscuit en feuilles, coupez des montants de la hauteur du moule, ayant un centimètre d'épaisseur et 2 centimètres de large; dressez-les debout contre les parois du moule, en alternant une surface colorée et une surface coupée à vif, afin de former deux nuances différentes; foncez aussi le fond du moule en deux nuances.

Coupez en dés moyens, des fruits confits, tels que : écorces d'orange, angélique, ananas, reine-claude, abricots, cerises à mi-sucre; ces dernières peuvent rester entières; déposez ces fruits dans une terrine, mêlez-leur 2 poignées de raisins de Smyrne, ramollis à l'eau tiède. — Etalez au fond du moule une couche de ces fruits, masquez-les avec des tranches minces de biscuit, et finissez d'emplir le moule, en alternant le biscuit et les fruits. Versez alors l'appareil à la crème, dans le moule, mais peu à peu; posez le moule dans une casserole, appuyé sur un petit trépied; versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'aux deux tiers de la hauteur du moule; faites bouillir l'eau, couvrez la casserole et poussez-la à la bouche du four,

pour faire pocher la crème, sans ébullition. Au bout de trois quarts d'heure, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le, au pinceau, avec de la marmelade d'abricots; saucez le fond du plat avec une crème anglaise à l'orange ou avec un sabayon; envoyez le surplus dans une saucière.

2070. — Pouding de cabinet à la Royale.

Beurrez une moule à timbale, masquez-le avec un rond de papier. Coupez en tranches transversales et minces une brioche, cuite dans une casserole un peu plus large que le moule à timbale; supprimez la croûte de ces tranches, en les coupant de même diamètre que le moule, videz-les au centre avec un coupe-pâte de 4 à 5 centimètres de diamètre; masquez chaque tranche, d'un côté, avec une couche de marmelade d'abricots; puis montez ces tranches dans le moule, l'une sur l'autre, en les saupoudrant alternativement avec des pistaches et des macarons écrasés. Quand le moule est plein, emplissez le puits laissé par les abaisses rondes avec une garniture de fruits confits, composés d'abricots, ananas, chinois confits, coupés en dés, ainsi que des cerises entières. Versez alors dans le moule, peu à peu, un appareil de crème au bain-marie, préparé dans les conditions prescrites à l'article 2069; faites pocher le pouding au *bain-marie*, sans ébullition. Trois quarts d'heure après, renversez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au marasquin.

2071. — Pouding de cabinet à l'italienne.

Émiettez, dans une terrine, 400 grammes de biscuit ordinaire, génoise ou madeleine; mêlez-lui quelques macarons écrasés, une cuillerée de sucre de citron, 3 œufs entiers, 8 jaunes d'œuf; avec 2 décilitres de crème crue, ainsi qu'un petit verre de rhum; passez-le au tamis. Mêlez alors à cet appareil 250 grammes d'écorces de citron et d'orange coupées en dés, ainsi que 2 poignées de raisins de Corinthe et Smyrne, épluchés et ramollis à l'eau tiède; versez l'appareil dans un moule à dôme beurré, fariné; couvrez-le avec un rond de papier; posez-le sur le fond d'une casserole, appuyé sur un grand coupe-pâte, ayant de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites-le pocher trois quarts d'heure au bain-marie. — Au moment de servir, démoulez-le sur plat, glacez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots réduite; versez dans le fond du plat un peu de sauce au punch; envoyez le surplus en saucière.

2072. — Pouding de cabinet à la Reine.

Coupez, à l'emporte-pièce rond, une trentaine de tranches de pain de cuisine, de l'épaisseur d'un centimètre sur 4 de diamètre; imbibez-les avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue, sucrée; rangez-les sur une plaque.—Fouettez 7 œufs entiers; étendez-les avec 4 décilitres de crème, ajoutez le sucre nécessaire dont une partie vanillée; passez cet appareil au tamis fin. — Beurrez un moule à timbale, foncez-le avec un rond de papier; sur ce fond rangez une couche de tranches de pain; saupoudrez-les avec de l'ananas confit coupé en dés, mêlé avec quelques pistaches, également en dés; sur ces fruits rangez encore une couche de pain; saupoudrez aussi avec ananas et pistaches. Quand le moule est plein, versez l'appareil dans le moule, peu à peu; placez ce moule dans une casserole, sur un trépied, et faites pocher au bain-marie sans ébullition. — Une heure après, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec du sirop d'ananas.

2073. — Pouding au malaga.

Maniez 250 grammes de beurre dans un linge; déposez-le dans une terrine tiède, travaillez-le avec une cuiller, en additionnant 15 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, en même temps qu'une poignée de sucre fin, jusqu'à concurrence de 250 grammes; en dernier lieu, mêlez-lui 4 cuillerées de marmelade de pommes et 8 blancs d'œuf fouettés.

Beurrez un moule à cylindre, uni, glacez-le à la fécule, remplissez-le, couche par couche, avec l'appareil, en alternant celui-ci avec des biscuits à la cuiller trempés à mesure dans du vin de Malaga. Quand le moule est plein, posez-le sur le fond d'une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur, et faites pocher au bain-marie. —Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, remplissez

le puits de l'entremets avec un sabayon au malaga; saucez également le fond du plat, et envoyez le restant dans une saucière.

2074. — Pouding au pain noir.

Déposez dans une terrine 4 jaunes d'œuf et 3 œufs entiers; ajoutez 200 grammes de sucre en poudre, dont une partie parfumée au zeste de citron; travaillez un quart d'heure l'appareil avec une cuiller. Ajoutez alors 200 grammes d'amandes hachées ou moulues, sans être mondées, une pincée de cannelle en poudre, une cuillerée de chocolat râpé, 4 cuillerées d'écorces de citron en petits dés, et 250 grammes de mie de pain noir (pumpernickel) râpée et humectée avec quelques cuillerées de vin rouge; versez l'appareil dans un moule à dôme beurré; placez celui-ci dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de hauteur, poussez-le au four modéré. Trois quarts d'heure après, démoulez le pouding sur un plat, envoyez séparément une sauce bichof ou une sauce aux cerises.

2075. — Plum-pudding au punch (dessin 295).

Proportions : 500 grammes de graisse de rognons de bœuf, 500 grammes de raisin de Corinthe, Smyrne et Malaga; 250 grammes d'écorces confites d'orange et de cédrats, 3 à 400 grammes de bonne cassonade, 600 grammes de panure fraîche, une cuillerée de farine, un grain de sel, la moitié d'une muscade râpée, une pincée de gingembre en poudre, le zeste d'un citron haché, 10 à 12 œufs, 2 à 3 décilitres de cognac, un peu de rhum, 1 décilitre de crème : ces proportions sont pour 2 poudings.

Épluchez les raisins avec soin; lavez-les à l'eau tiède, déposez-les dans une terrine avec les écorces coupées en dés; faites-les macérer avec un peu de cognac.

Épluchez la graisse, hachez-la avec une cuillerée de farine; déposez-la dans une grande terrine avec la panure, la cassonade et les œufs; mêlez-les à l'aide d'une cuiller; ajoutez les raisins et les écorces, le restant du cognac, le sel, la muscade, le gingembre, les zestes hachés et, en dernier lieu, la crème.

Beurrez un moule à dôme[1] plus large que haut; farinez-le, remplissez-le avec la moitié de l'appareil préparé. — Humectez le centre d'une serviette; beurrez la partie humectée, farinez-la, appliquez-la sur l'appareil; nouez les pans de la serviette, en dessous du moule, en enveloppant celui-ci; ficelez fortement la serviette et plongez le moule dans une marmite d'eau bouillante; continuez l'ébullition 4 à 5 heures. — Égouttez alors le pouding sur un tamis, déballez-le, coupez-le droit sur le haut, afin de lui donner l'aplomb nécessaire; renversez-le sur un plat en métal, avec précaution, afin de ne pas endommager la croûte superficielle; enlevez un petit morceau sur le haut du pouding, remplissez ce creux de bon rhum sucré et enflammé; envoyez séparément une sauce anglaise au rhum, un sabayon ou une sauce mousseuse à la moelle (art. 2065). — Il convient d'enflammer le rhum dans la salle à manger même.

2076. — Pouding à la Vernet.

Faites dégorger 400 grammes de moelle de bœuf; pilez-la, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, travaillez-la avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à se lier; mêlez-lui alors 100 grammes de beurre et 160 grammes de sucre; travaillez-la, en ajoutant, peu à peu, 5 jaunes d'œuf et 5 œufs entiers; quand l'appareil est crémeux, ajoutez 7 à 8 cuillerées de purée de marrons, sucrée et vanillée; une cuillerée de farine de riz, 250 grammes de raisins de Smyrne, autant d'ananas coupés en dés, 4 cuillerées de kirsch; versez cet appareil dans un moule uni et à cylindre, beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie, sans ébullition; quand il est à point, renversez-le sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas au kirsch.

1. Pour cuire ce plum-pudding, il convient d'avoir un moule exprès, plus large que haut, à dôme plat, portant sur son centre une douille en fer-blanc, n'arrivant pas tout à fait à la hauteur des bords, de façon qu'alors que le pudding est renversé, il s'y trouve sur son centre un petit cylindre fermé par le bas. C'est dans ce cylindre qu'on verse du rhum enflammé, au moment de présenter le pouding aux convives.

2077. — Pouding à la tyrolienne.

Émiettez 400 grammes de biscuit; déposez-le dans une terrine, délayez-le avec 5 jaunes d'œuf, 5 œufs entiers, passez-le au tamis. — Faites ramollir, à la bouche du four, 200 grammes de chocolat; broyez-le, mêlez-lui, peu à peu, l'appareil; ajoutez 150 grammes de moelle de bœuf hachée, 2 poignées de raisins de Smyrne, 4 cuillerées de marmelade d'abricots, une de sucre vanillé, et enfin, 2 décilitres de crème crue; versez-le dans un moule à dôme beurré, fariné; placez le moule dans une casserole avec un peu d'eau, et faites pocher au four trois quarts d'heure. — Démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce au chocolat.

2078. — Pouding à la vésuvienne.

Mettez dans une terrine la valeur d'un demi-litre de purée de marrons sucrée, vanillée; ajoutez 250 grammes de raisins de Smyrne, autant d'écorces confites, 2 cuillerées de marasquin, 10 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, et enfin, 7 à 8 cuillerées de riz cuit à la crème, parfumé à la vanille; versez cet appareil dans un moule à cylindre de forme basse, beurré, fariné; placez-le dans une casserole avec un peu d'eau, et faites pocher au bain-marie. — Démoulez le pouding sur un plat en métal, et garnissez-en le vide central avec un gros salpicon de fruits confits, mêlés. — Faites chauffer 2 décilitres de rhum avec 150 grammes de sucre; aussitôt que l'esprit s'enflamme, versez-le sur le pouding. — Ce mets doit être présenté à table avec une extrême attention, afin de prévenir tout accident.

2079. — Pouding à l'écossaise.

Faites imbiber au lait 400 grammes de mie de pain blanc; exprimez-en aussitôt l'humidité, et mettez-la dans une casserole; broyez-la, ajoutez 175 grammes de moelle de bœuf, autant de graisse de rognons de bœuf, l'une et l'autre finement hachées; ajoutez encore 250 grammes de sucre, 400 grammes de raisins de Smyrne et écorces confites, 1 décilitre de rhum, le zeste d'une orange, 10 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers et, en dernier lieu, 4 blancs fouettés; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré, fariné; placez-le dans une casserole, appuyé sur un trépied avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites partir l'eau en ébullition, couvrez la casserole, poussez-la au four et faites pocher l'appareil, avec ébullition. — Une heure après, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots, au madère.

2080. — Pouding de pain à l'anglaise (bread-pudding).

Coupez en gros dés 500 grammes de mie de pain de cuisine; déposez-la dans une terrine, humectez-la avec du lait chaud; quand elle est bien imbibée, exprimez-la, par petite quantité à la fois, mettez-la à mesure dans une terrine, et broyez-la avec une cuiller; additionnez à l'appareil 150 grammes de beurre, un grain de sel, 250 grammes de sucre vanillé, 4 jaunes d'œuf, 6 œufs entiers, 300 grammes de raisins de Smyrne, 6 macarons écrasés, quelques cuillerées de crème crue; quand le mélange est opéré, versez-le dans un moule à timbale beurré et fariné; placez ce moule dans une casserole, appuyée sur un trépied ou un coupe-pâte, avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur; faites partir le liquide en ébullition, couvrez la casserole, poussez au four, en maintenant l'ébullition pendant une heure. — Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

2081. — Pouding au pain, à la gastronome.

Épluchez 100 grammes de graisse de rognons de bœuf; pilez-la avec une égale quantité de moelle de bœuf, et passez-les au tamis; déposez-les dans une terrine. Ajoutez alors 250 grammes de sucre, 10 jaunes d'œuf, de deux en deux, en travaillant avec une cuiller; 10 minutes après, ajoutez encore 5 jaunes d'œuf, puis 2 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui la valeur de 4 à 500 grammes de mie de pain de cuisine, imbibée avec du lait, puis bien exprimée et broyée dans une terrine; ajoutez encore 3 à 400 grammes de raisins de Smyrne, mêlés avec un tiers d'écorces confites, un peu de zeste

haché, un grain de sel et enfin 1 décilitre de rhum. Versez l'appareil dans un moule à dôme beurré et fariné; mettez celui-ci dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, et cuisez le pouding une heure et quart, à couvert, au four ou sur le fourneau.

Au moment de servir, renversez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au rhum.

2082. — Pouding Wellington.

Cuisez 3 douzaines de petits pannequets au sucre; parez-les, étalez-les sur une serviette, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots. — Cuisez un moyen moule à timbale de crème au bain-marie, parfumée au café; quand elle est refroidie, renversez-la dans une terrine, broyez-la avec une cuiller, et passez-la au tamis. Liez alors cet appareil avec 8 à 10 jaunes d'œuf crus, et 2 œufs entiers.

Beurrez un moule à dôme, masquez-en le fond et les parois avec quelques pannequets, en les appuyant du côté qui n'est pas masqué de marmelade, pliez les autres pannequets en carrés, rangez-les dans l'intérieur du moule, par couches, en les alternant avec une petite partie de l'appareil à la crème.

Quand le moule est plein, masquez-en toute l'ouverture avec un large pannequet. Placez le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un grand coupe-pâte; versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule, et faites pocher le pouding au *bain-marie*, sans ébullition. — Au moment de servir, démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise, au café.

2083. — Pouding George-Quatre.

Cuisez 3 à 4 douzaines de pannequets minces. Parez-les, masquez-les d'un côté avec une couche de riz à la crème, sucré, vanillé, fini avec quelques jaunes d'œuf, un peu de beurre; pliez ces pannequets en carré long, tous dans les mêmes dimensions. — Beurrez grassement un moule à timbale avec du beurre épuré; glacez-le au sucre fin, puis masquez-en le fond et les pourtours avec les pannequets, en les dressant par couches et en couronnes superposées, mais à plat; garnissez le vide avec le restant des pannequets pliés, en les alternant avec des fruits confits, coupés en dés : ananas, cerises et angélique; couvrez l'ouverture du moule avec un rond de papier, placez-le sur un petit plafond, et poussez-le à four vif pour glacer le pouding. En le sortant, dégagez-en les pourtours, renversez-le sur un plat; masquez-le avec une sauce abricots, au kirsch ou au marasquin.

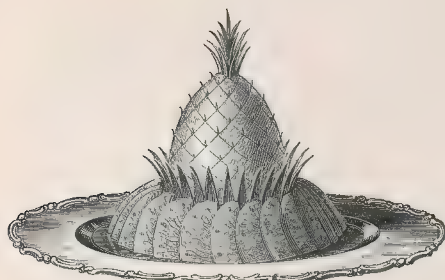
2084. — Pouding à la Humboldt.

Pilez 300 grammes d'amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis. — Déposez dans une terrine 300 grammes de sucre en poudre vanillé, et 6 à 7 jaunes d'œuf; travaillez cet appareil à la cuiller comme pour biscuit: quand il est bien mousseux, incorporez d'abord les amandes, puis 4 blancs fouettés.

Cuisez 3 douzaines de pannequets, parez-les. Avec 5 ou 6 de ces pannequets, foncez entièrement un moule à dôme et à cylindre de forme basse, beurré; quand le moule est foncé, coupez le restant des pannequets en deux parties, masquez-les d'un côté avec de la marmelade d'abricots, pliez-les, rangez-les dans le moule, par couches, en les alternant avec l'appareil aux amandes. Quand le moule est plein, cou-

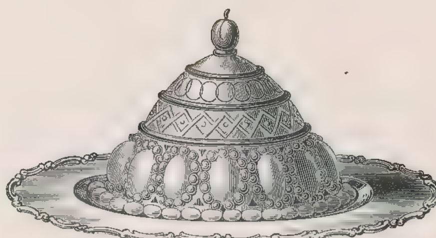
---

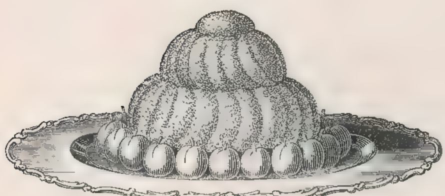
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-TROISIÈME. — ENTREMETS CHAUDS.

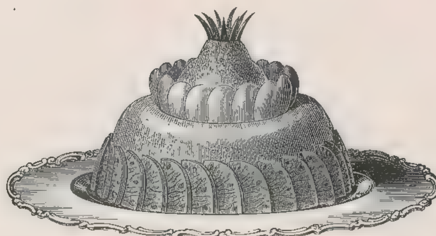

282.

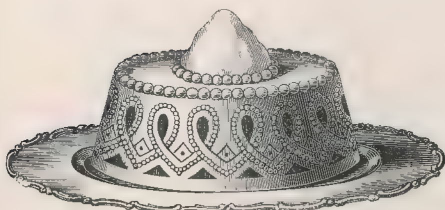

283

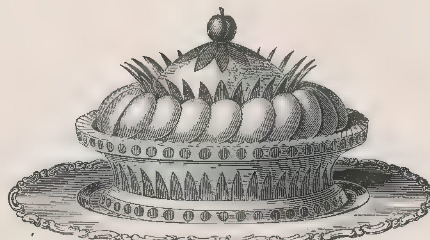

284.


285.


286.


287.


288.


289.

vrez le dessus avec un pannequet non masqué; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, et faites pocher l'appareil une heure, au bain-marie.

Dans l'intervalle, collez sur le centre d'un plat, un support en pain frit, forme de pyramide, de même hauteur que le moule; masquez-le avec une couche de marmelade.— Quand le pouding est poché, démoulez-le sur le plat, puis piquez en éventail, sur le haut du tampon, 5 à 6 hâtelets d'entremets, garnis avec des fruits confits; masquez le pouding au pinceau avec de la marmelade d'abricots, entourez-le avec une couronne de gros quartiers de pêches. Envoyez séparément une sauce abricots à la vanille, finie avec un peu de lait d'amandes.

2085. — Pouding à l'américaine.

Levez les chairs blanches de 2 poulets rôtis, retirez-en la peau, pilez-les avec 150 grammes de moelle de bœuf; ajoutez la valeur de 3 décilitres de bouillie à la crème vanillée; puis retirez l'appareil dans une terrine, et incorporez-lui la valeur d'un décilitre de marmelade de pommes, une pointe de fleur de muscade pilée, 3 œufs entiers, 8 jaunes, un demi-zeste de citron haché, 5 à 600 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne. Versez cet appareil dans un moule uni, à cylindre, beurré, fariné; faites-le pocher une heure, au bain-marie, sans ébullition. — Au moment de servir, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise au rhum ou au madère (art. 2062).

2086. — Pouding d'abricots, à l'anglaise.

Coupez en quartiers une vingtaine de bons abricots, fermes; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec une poignée de sucre en poudre, faites-les macérer une demi-heure, en les sautant de temps en temps.

Foncez un moule à dôme plus large que haut avec de la pâte à pouding à la graisse, très-mince; garnissez-en le vide avec les quartiers d'abricots, en les dressant par couches et les alternant avec de la cassonade ou du sucre; couvrez les fruits avec un rond de pâte, soudez celle-ci avec celle des parois; fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le dans un linge, plongez-le à l'eau bouillante et cuisez-le une heure et demie, à feu vif.—Au moment de servir, sortez le moule, déballez-le et renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au madère.

2087. — Pouding à la Cowley.

Travaillez dans une terrine, à l'aide d'une cuiller, 200 grammes de sucre avec 4 jaunes d'œuf, en incorporant ceux-ci peu à peu; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez 200 grammes d'amandes pilées avec 2 jaunes d'œuf, et passées au tamis.—D'autre part, déposez dans une terrine 5 à 6 cuillerées de pulpe de pommes de terre cuites au four ou sous les cendres chaudes, passée au tamis; travaillez-la, en incorporant 2 cuillerées de sucre vanillé, 3 jaunes et un œuf entier; mêlez l'appareil aux amandes, ajoutez un morceau de beurre fin et 4 à 5 blancs d'œuf fouettés; versez-le alors dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre. Placez le moule sur un plafond avec un peu d'eau chaude, et poussez-le au four modéré. — Au bout d'une heure, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

2088. — Pouding à la Camerani.

Foncez un moule à dôme avec de la pâte fine, bien reposée. — Préparez un appareil à soufflé avec 200 grammes de farine, une cuillerée à bouche de fécule, le lait et le beurre nécessaires. Aussitôt qu'il est lié, sucrez-le; ajoutez 150 grammes d'amandes pilées avec 2 jaunes d'œuf, passées au tamis, 5 jaunes, puis 6 blancs fouettés bien fermes.—Faites cuire au lait 4 à 5 poignées de nouilles ciselées; égouttez-les sur un tamis, versez-les dans une terrine, mêlez-leur un morceau de beurre, 150 grammes d'écorces d'orange, autant d'ananas et de marrons confits coupés en dés, 2 poignées de raisins de Smyrne, et enfin 3 œufs entiers. Mêlez les deux appareils, versez-les dans le moule; couvrez celui-ci avec un rond de pâte, et soudez-la avec celle des bords; fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le dans un linge pour le

plonger à l'eau bouillante et lui donner 1 heure et demie d'ébullition. — Déballez le moule, et renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas au marasquin.

2089. — Pouding de Hanovre.

Déposez dans une terrine tiède 300 grammes de beurre manié, travaillez-le à la cuiller, et quand il est mousseux, mêlez-lui 4 jaunes, 1 œuf entier, mais peu à peu; quand l'appareil est bien léger, incorporez-lui 2 cuillerées de farine, 4 de sucre à l'orange, 4 d'écorce confite de citron, coupée en petits dés, un grain de sel, 2 poignées de raisins de Smyrne, et enfin 300 grammes de mie de pain humectée avec du lait, puis égouttée sur un tamis et broyée. Versez l'appareil dans un moule à dôme beurré, fariné; fermez celui-ci, enveloppez-le dans une serviette, plongez-le à l'eau bouillante; donnez 2 heures d'ébullition continue. — Sortez le moule, déballez-le et démoulez le pouding sur un plat; masquez-le avec une sauce abricots au marasquin.

2090. — Pouding de semoule à la westphalienne.

Préparez un appareil de pouding de semoule, en le tenant un peu ferme; laissez-le refroidir, versez-le sur une ou 2 plaques minces grassement beurrées, en l'étalant d'un centimètre d'épaisseur; saupoudrez-le avec du sucre fin, et poussez les plaques à four vif. Quand l'appareil est raffermi, sortez-le du four, divisez-le en abaisses rondes, juste du diamètre du moule à timbale, destiné à cuire le pouding; beurrez ce moule, garnissez-le avec les abaisses, en posant celles-ci l'une sur l'autre, mais en les masquant d'un côté avec de la marmelade d'abricots très-serrée; quand le moule est plein, tenez-le 20 minutes au *bain-marie*.

Au moment de servir, renversez le moule sur un plat, et masquez le pouding avec une sauce abricots au marasquin; saupoudrez avec des pistaches hachées.

2091. — Pouding de semoule, sauce églantine.

Faites bouillir 6 à 7 décilitres de lait dans une casserole; au premier bouillon, retirez-la sur le côté du fourneau, puis incorporez au liquide, peu à peu, 200 grammes de semoule, en la laissant tomber en pluie, mais en ayant soin d'agiter le liquide avec une cuiller à l'endroit où tombe la semoule. Aussitôt que l'appareil est bien lié, ajoutez 200 grammes de sucre; cuisez-le encore quelques minutes, et versez-le dans une terrine. Travaillez-le alors vivement avec une cuiller, en lui incorporant 100 grammes de beurre, quelques fruits confits coupés en petits dés, le zeste d'un citron haché, 5 jaunes, 2 œufs entiers; ajoutez enfin, 4 blancs fouettés.

Beurrez un moule cannelé, à cylindre, emplissez-le avec l'appareil, posez-le dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, cuisez-le trois quarts d'heure au bain-marie. Démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce églantine (art. 2051).

2092. — Pouding de riz à la portugaise.

Lavez 4 à 500 grammes de beau riz, cuisez-le à grande eau, mêlée avec quelques jus de citron, en ayant soin de conserver les grains bien entiers et pas trop cuits; égouttez-le aussitôt dans une casserole, ajoutez 200 grammes de beurre, le sucre nécessaire; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four jusqu'à ce que toute l'humidité du riz soit absorbée. A ce point, changez le riz de casserole, mêlez-lui 2 cuillerées de sucre d'orange, 100 gram. de raisins de Smyrne, un petit salpicon composé d'écorces confites : citron, orange et cédrat, ainsi que quelques cuillerées de pistaches coupées en dés; incorporez-lui ensuite 7 à 8 jaunes d'œuf et 2 blancs fouettés. Versez-le dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre et à la fécule; couvrez-le avec un rond de papier; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de hauteur, et cuisez le pouding à four modéré ou avec du feu sur le couvercle de la casserole. Démoulez alors le pouding sur un plat, entourez-le à sa base avec une couronne de quartiers d'oranges coupés à vif; envoyez en même temps une sauce abricots à l'orange.

2093. — Pouding de riz à l'orange.

Lavez 350 grammes de riz, faites-le blanchir à point, égouttez-le, placez-le dans une casserole; mouillez-le avec du lait, ajoutez un grain de sel, et cuisez-le sans le toucher jusqu'à ce qu'il soit à sec, bien tendre ; retirez-le alors du feu; ajoutez un morceau de beurre fin, 200 grammes de sucre en poudre, dont 50 grammes à l'orange; couvrez la casserole; 10 minutes après, versez l'appareil dans une terrine, incorporez-lui 300 grammes de fruits et écorces confits, coupés en petits dés, une poignée de cerises mi-sucre, entières, 6 jaunes, 2 œufs entiers, 3 blancs fouettés. Avec cet appareil remplissez un moule à timbale beurré, pané ; arrosez-le avec un peu de beurre, posez-le sur un plafond et poussez-le au four modéré.

Trois quarts d'heure après, retirez le pouding, démoulez-le sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise, à l'orange. Envoyez le surplus en saucière.

2094. — Pouding de riz à la Bourdaloue.

Cuisez un pouding de riz, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand il est sorti du four, cernez-le en dessus pour le vider, en laissant, autour et au fond, une épaisseur de 2 centimètres ; remplissez-en le vide avec une crème frangipane chaude, aux amandes, mêlée avec un gros salpicon de fruits confits variés, 2 jaunes d'œuf et un blanc fouetté; tenez-le 12 à 15 minutes à la bouche du four. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots, à la vanille.

2095. — Pouding de nouilles à l'italienne.

Préparez une pâte à nouille avec 4 œufs; émincez-la et cuisez les nouilles quelques minutes seulement, à l'eau bouillante, salée; égouttez-les sur un tamis, versez-les aussitôt dans une casserole ; ajoutez un morceau de beurre fin, 200 gram. de sucre; couvrez l'appareil. Cinq minutes après, incorporez-lui 125 gram. de beurre, 6 jaunes et 1 œuf entier, 6 macarons pulvérisés, un demi-zeste de citron haché, 300 grammes de cédrat confit, coupé en dés; finissez-le avec 2 cuillerées de crème fouettée; versez-le dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre. Couvrez le pouding avec du papier, posez-le sur un plafond, poussez-le à four modéré pour le cuire trois quarts d'heure. — Au dernier moment, démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise aux amandes.

2096. — Pouding soufflé aux amandes.

Délayez, dans une casserole, 7 à 8 cuillerées de fécule de riz avec 4 à 6 décilitres de lait d'amandes douces et amères; ajoutez un grain de sel, un morceau de beurre; liez l'appareil sur feu, en le tournant avec une cuiller ; quand il est arrivé au point de consistance d'un appareil à soufflé, retirez-le; incorporez-lui 150 gr. de sucre vanillé et 100 gr. de beurre, puis 10 jaunes et un œuf entier, 2 cuillerées de crème, 4 blancs fouettés, bien fermes. — Beurrez un moule à timbale, remplissez-le avec l'appareil, par couches alternées avec des lames de biscuit coupées très-minces, masquées avec de la marmelade d'abricots; quand le moule est plein, posez-le dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites-le pocher trois quarts d'heure, au bain-marie. Au dernier moment, démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise aux amandes et à la vanille.

2097. — Pouding soufflé de Francfort.

Travaillez 250 grammes de beurre dans une terrine, en lui mêlant un à un 6 à 7 jaunes d'œuf; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez 175 grammes d'amandes séchées, pilées, passées au tamis, 175 grammes de sucre en poudre, 125 gram. de mie de pain noir, séchée, pulvérisée, passée au tamis, quelques cuillerées d'écorces confites, coupées en petits dés, 2 cuillerées de sucre vanillé, une pincée de cannelle en poudre, et enfin 6 blancs d'œuf fouettés, bien fermés ; rangez l'appareil dans un moule, couches par couches, alter-

nées avec quelques cerises mi-sucre; posez le moule dans une casserole, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; poussez-le à four doux, et cuisez 35 minutes. — Démoulez le pouding sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une sauce aux cerises ou une sauce abricots; envoyez le surplus en saucière.

2098. — Pouding soufflé au citron.

Déposez dans une casserole 10 jaunes d'œuf, 150 grammes de sucre en poudre, 150 grammes de beurre; une cuillerée de fécule, le jus de 2 citrons; posez-la sur feu très-doux, et cuisez l'appareil, en le tournant à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème anglaise; passez-le alors à l'étamine, dans une terrine; vannez-le jusqu'à ce qu'il soit froid, et mêlez-lui peu à peu 10 blancs d'œuf fouettés. Versez-le ensuite dans un moule à dôme beurré, fariné; placez celui-ci dans une casserole, appuyé sur un coupe-pâte, ayant de l'eau jusqu'au tiers de sa hauteur; faites bouillir l'eau, poussez la casserole à four doux, et cuisez le pouding 35 minutes, à four fermé. — Au moment de servir, démoulez-le sur plat, et masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise au citron; envoyez le surplus de la crème dans une saucière. — Ce pouding doit être servi en le sortant du four.

2099. — Pouding soufflé à la saxonne.

Proportions: 500 grammes de farine, 500 grammes de beurre, 500 grammes de sucre, trois quarts de litre de lait, 22 jaunes, 20 blancs fouettés, un grain de sel, un bâton de vanille : ces proportions suffisent pour 4 moules.

Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille coupée; couvrez la casserole, retirez-la du feu; quelques minutes après, placez la farine dans une autre casserole, et délayez-la avec le lait chaud, mais peu à peu, afin de ne pas faire de grumeaux; mêlez-lui alors la moitié du beurre, la moitié du sucre et le sel; posez la casserole sur feu modéré, et tournez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la consistance; retirez-le aussitôt, afin de mieux le lier, en le travaillant fortement. Quand il est bien lisse, remettez-le sur feu pour le travailler de nouveau et le dessécher jusqu'à ce qu'il se détache du fond de la casserole; à ce point, versez-le dans une terrine; aussitôt qu'il a perdu sa grande chaleur, travaillez-le fortement avec la cuiller, en lui incorporant, peu à peu, les jaunes d'œuf, ainsi que le restant du sucre et du beurre. Fouettez les blancs, bien fermes, et incorporez-les. — Avec cet appareil remplissez des moules unis, à cylindre, préalablement beurrés, glacés au sucre et à la fécule; posez-les dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur; faites bouillir l'eau, couvrez et cuisez 40 minutes, à four modéré : 10 minutes avant, découvrez la casserole. Renversez les poudings sur plat; masquez avec une crème anglaise à la vanille.

Cet appareil de pouding est peu pratiqué en France; c'est un tort, car il est excellent.— On peut cuire ces poudings dans une casserole, à couvert. En ce cas, l'eau ne doit que frémir, et quand l'appareil est à peu près cuit, on met du feu sur le couvercle, afin de saisir vivement le dessus.

2100. — Pouding soufflé au chocolat.

Préparez un petit appareil, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; avant d'incorporer les œufs, mêlez-lui 3 à 4 cuillerées de chocolat sans sucre, dissous, broyé, puis délayé avec 2 jaunes d'œuf; incorporez le restant des œufs à l'appareil, le beurre, et, en dernier lieu, les blancs fouettés; versez-le dans un moule à cylindre beurré, fariné; cuisez à couvert, au bain-marie, en opérant comme il vient d'être dit pour le pouding saxon. — Au moment de servir, renversez-le sur plat, masquez-le avec une sauce au chocolat à la vanille et à la crème.

2101. — Pouding soufflé à la Reine (dessin 284).

Cuisez un petit appareil de biscuit roulé, décrit au chapitre de la *Pâtisserie;* en le sortant, masquez-le avec une couche de marmelade de framboises ou groseilles, un peu ferme, foncée en couleur; roulez le biscuit sur lui-même, de forme cylindrique, ayant à peu près 4 centimètres de diamètre. Enveloppez-le aussitôt

dans du papier pour le serrer et le maintenir rond. Une heure après, coupez-le transversalement en tranches minces; avec ces tranches masquez entièrement les parois intérieures d'un moule à dôme beurré, en les posant à plat; emplissez le vide du moule avec un appareil à pouding saxon (art. 2099); posez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; cuisez-le au bain-marie, au four et à couvert : 10 minutes avant de le sortir, découvrez la casserole. Démoulez le pouding sur un plat, glacez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et piquez sur le centre un hâtelet garni de fruits; saucez le fond du plat avec une purée de framboises fraîches, étendue avec un sirop vanillé. — On peut cuire ces poudings sur le fourneau avec du feu sur le couvercle de la casserole.

2102. — Pouding soufflé à l'espagnole.

Faites fondre 250 grammes de beurre, épurez-le, versez-le dans une casserole pour le chauffer; mêlez-lui 2 fortes poignées de panure blanche et fine; cuisez celle-ci, en la tournant à la cuiller, jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur blonde; retirez et délayez-la alors, peu à peu, avec 7 à 8 décilitres de lait tiède; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il commence à devenir consistant; retirez aussitôt la casserole hors du feu et liez l'appareil, en le travaillant fortement. Dix minutes après, mêlez-lui 200 grammes de sucre vanillé; cuisez-le encore quelques minutes; versez-le dans une autre casserole, mêlez-lui 3 œufs entiers et 6 jaunes. Quand il est froid, incorporez-lui 5 blancs fouettés, bien fermes; versez-le alors dans un moule cylindrique, uni, beurré; posez celui-ci dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, et faites pocher trois quarts d'heure le pouding, à four modéré. Renversez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

2103. — Royal-pudding.

Cuisez une brioche dans un moule à dôme; quand elle est démoulée et refroidie, coupez-la en tranches transversales; masquez ensuite chaque tranche avec une couche de marmelade d'abricots, et saupoudrez-les avec une pincée d'ananas coupés en dés fins; rangez-les dans le même moule bien beurré, en commençant par les tranches plus étroites, de façon à remettre en forme la brioche. Préparez un litre d'appareil à pouding de cabinet (art. 2069) parfumé aux zestes, aux amandes ou à la vanille; versez-le peu à peu dans le moule, et cuisez trois quarts d'heure le pouding au bain-marie. — Au moment de servir démoulez-le et masquez-le avec une sauce abricots au madère.

2104. — Pouding du ménestrel.

Mettez dans une terrine 250 grammes de graisse hachée de rognon de bœuf, autant de panure blanche, autant de cassonade, autant de raisins de Smyrne et Corinthe, autant d'abricots confits et de pommes crues, l'un et l'autre coupés en quartiers; ajoutez une pincée de zeste de citron haché, 6 œufs entiers et un verre de rhum. Versez l'appareil dans un linge humide, beurré et fariné; nouez-le fortement, et cuisez-le à l'eau une heure et demie. — Égouttez et renversez le pouding sur un plat ; arrosez-le avec une sauce madère.

2105. — Pouding à l'ananas.

Préparez un petit appareil à pouding dans les proportions de celui décrit à l'article 2099; quand il est fini, mêlez-lui un salpicon d'ananas, et versez-le dans un moule beurré et fariné; faites-le pocher trois quarts d'heure au bain-marie. — Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas; entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas, frais ou de conserve, simplement macérées quelques heures dans du sirop à 30 degrés.

2106. — Pouding à la Cambacérès.

Pilez 250 grammes de moelle de bœuf crue; passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la avec une cuiller, en additionnant 8 jaunes d'œuf et 150 grammes de sucre. — D'autre part, pilez 300 gram. d'amandes douces avec une douzaine d'amères; passez-les au tamis. — Pilez également 300 grammes de

raisins secs, épépinés, et autant d'écorces confites; passez aussi au tamis et placez cette purée dans une autre terrine. Mêlez-lui alors les amandes, puis 4 à 5 œufs entiers, et enfin l'appareil à la moelle; ajoutez 100 grammes de farine, 300 grammes de biscuit émietté, 100 grammes d'angélique coupée en dés, et enfin un décilitre de crème de noyau et un décilitre de rhum. Versez-le dans un moule à dôme beurré et fariné; faites-le pocher trois quarts d'heure, au bain-marie. — Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots, mêlée avec un décilitre de crème de noyau.

2107. — Charlotte de pommes, à la vanille.

Beurrez grassement un moule à charlotte; masquez-en le fond avec des lames minces de pain de cuisine, en formant une rosace serrée, sans laisser de jours, mais en ayant soin de tremper à mesure ces lames de pain dans du beurre fondu, pour les imbiber. — Coupez d'autres lames minces de pain, en forme de carré long, juste de la hauteur du moule, de la largeur de 3 centimètres; imbibez-les à mesure, d'un côté seulement, dans du beurre fondu, appliquez-les, une à une, tout autour et contre les parois du moule, en les posant debout et à cheval; couvrez le moule avec une cloche, tenez-le dans un lieu frais.

Coupez en quartiers une vingtaine de pommes de reinette; supprimez-en le cœur, pelez-les pour les émincer un peu épais; placez-les dans un sautoir, largement beurré; ajoutez un demi-bâton de vanille coupé en deux, une poignée de sucre en poudre; posez le sautoir sur feu vif, et sautez les pommes jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies; aussitôt qu'elles ont réduit leur humidité, arrosez-les avec un peu de marmelade d'abricots, cuisez-les encore 2 minutes : les pommes doivent rester fermes et entières; retirez-les du feu.

Dix minutes après, égouttez le liquide que les pommes ont rendu, et avec elles, emplissez le vide du moule à charlotte; couvrez-le avec une tranche ronde de pain, formant son diamètre; beurrez grassement le pain, sur les bords. Posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif, pour saisir le pain; retirez-le sur feu plus modéré, afin de bien chauffer les pommes et glacer le pain de belle couleur; 25 minutes suffisent. — En sortant la charlotte du four, renversez-la sur un plat, mais sans enlever le moule, tenez le plat 7 à 8 minutes à l'étuve. Épongez ensuite le beurre du plat, enlevez le moule, glacez la charlotte au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots, entourez-la à la base avec une couronne de quartiers de pommes bien parés, blanchis et finis de cuire dans de la marmelade d'abricots étendue avec du sirop et un peu de rhum. — Envoyez en même temps une sauce abricots à la vanille.

2108. — Charlotte à la varsovienne.

Foncez un moule à charlotte avec du pain beurré, en procédant comme il vient d'être dit; masquez intérieurement ce pain, autour et au fond, avec une couche de marmelade de pommes, très-serrée. — Une demi-heure avant de servir, emplissez le vide du moule avec une macédoine de gros fruits variés, demi-confits ou cuits au sirop, suivant leur nature, tels que reines-claude, abricots, pêches, ananas, pommes, poires en boules, cerises, verjus; tous ces fruits doivent être sans noyaux, cuits, bien épongés, rangés par couche dans le moule, en les alternant avec un peu de marmelade d'abricots. Couvrez les fruits avec une couche de marmelade de pommes, serrée, puis, avec un rond de papier beurré.

Posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif, et faites cuire la charlotte jusqu'à ce que le pain soit de belle couleur. Sortez-la, et tenez-la ainsi quelques minutes. Renversez-la ensuite sur un plat; épongez-en le beurre, enlevez le moule, et saucez le fond du plat avec une marmelade d'abricots au madère; envoyez le surplus dans une saucière.

2109. — Charlotte de poires, à la napolitaine (dessin 293).

Coupez en quartiers une douzaine de poires à cuire, de *bon chrêtien, rousselet* ou *catillac;* supprimez-en les parties dures et la peau; placez-les dans une casserole avec un morceau de cannelle, le jus d'un citron; mouillez avec du sirop et un verre de vin blanc; cuisez à couvert, sur feu modéré. — Quand elles sont à peu près à point, égouttez-les, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec 2 cuillerées de marmelade d'abricots étendue avec un peu de madère; ajoutez 300 grammes de raisins de Smyrne et écorces confites, coupées en petits dés; faites-les mijoter à feu doux.

Foncez un moule à dôme avec de la pâte à flan, masquez le fond et le tour de la caisse avec une couche mince de marmelade de poires, réduite; emplissez-en le vide avec les poires; couvrez avec un rond de pâte, et poussez au four modéré, mais bien atteint. — Trois quarts d'heure après, sortez la charlotte du four, et, 10 minutes après, démoulez-la sur un plat; masquez-la au pinceau avec de la marmelade d'abricots réduite; puis saupoudrez-en les surfaces avec des pistaches hachées; masquez le fond du plat avec un peu de sauce abricots au madère, envoyez le surplus dans une saucière.

2110. — Charlotte à la polonaise.

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule à timbale ou à dôme. Quand il est refroidi, coupez-le transversalement en tranches d'un centimètre d'épaisseur; masquez chacune de ces tranches avec une crème frangipane aux amandes; reformez le biscuit sur plat, dans son état primitif; masquez-en alors les surfaces extérieures, d'abord avec une couche légère de marmelade d'abricots, puis avec une couche d'appareil à meringue; lissez celui-ci, décorez-le au cornet, en disposant le décor de façon à pouvoir l'orner, après la cuisson, avec des confitures. Quand il est décoré, saupoudrez la meringue avec du sucre fin, et faites-la colorer à four doux, d'une belle teinte blonde. — En sortant la charlotte du four, dressez-la, entourez-la avec des reines-claude en compote, et décorez la meringue avec de la gelée de pommes et de groseilles; envoyez en même temps une crème anglaise à la vanille.

2111. — Charlotte à la Royale (dessin 292).

Préparez un appareil de pouding saxon (art. 2099); faites-le pocher dans un grand moule à dôme; laissez-le refroidir. Démoulez-le sur un plafond, et coupez-le en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur; enlevez à mesure ces tranches avec un couvercle plat; videz les plus larges sur le centre, avec un coupe-pâte de 3 à 4 centimètres; videz ensuite les plus étroites avec un coupe-pâte plus étroit.

Rangez ces tranches sur une épaisse couche de frangipane très-serrée, à la vanille et aux amandes, disposée sur un plat et refroidie, en les remettant en forme, mais en comblant à mesure le vide de chaque tranche avec un salpicon d'ananas lié avec de la marmelade d'abricots, serrée.

Cela fait, masquez le tout avec une couche de meringue; décorez les surfaces dans le genre que représente le dessin; saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre, et faites-la sécher à four doux, en la colorant légèrement. Quand la charlotte est sortie du four, garnissez à l'aide d'un cornet les cavités du décor, soit avec de la marmelade, soit avec de la gelée, soit même avec les deux. Sur le haut dressez un petit bouquet de cerises mi-sucre ou de la gelée, en la soutenant avec des filets d'angélique coupés en pointe. — On peut entourer la base avec une couronne de fruits : reines-claude ou moitiés d'abricots; en tout cas, on sert en même temps une saucière de purée de fraises crues, sucrée avec du sirop vanillé.

2112. — Timbale à la Condé.

Beurrez un moule à timbale; saupoudrez-le avec des amandes hachées; foncez-le avec une pâte à flan; masquez la pâte au fond et autour avec du papier beurré, emplissez le vide du moule avec de la farine ordinaire, et cuisez la croûte *à blanc*. Quand elle est de belle couleur, enlevez la farine et le papier, sans la démouler.

Cuisez 300 grammes de riz à la crème et à la vanille; tenez-le à consistance d'appareil à pouding; liez-le avec quelques jaunes d'œuf, finissez-le avec un morceau de beurre fin. Avec cet appareil masquez la croûte de la timbale, à l'intérieur, avec une couche de 2 centimètres d'épaisseur; garnissez aussitôt le vide avec des moitiés d'abricots, fermes, pelés, légèrement blanchis, liés avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez-les avec une couche de riz, et celui-ci avec un rond de papier; tenez 25 minutes la timbale à la bouche du four. — Renversez-la ensuite sur un plat; ornez-la, en dessus, avec un petit décor d'angélique; entourez-la, à sa base, avec une couronne de beignets d'abricots, c'est-à-dire des demi-abricots dont le creux est garni avec de la frangipane aux amandes, puis panés et frits; masquez-les avec de la sauce abricots, et envoyez séparément une saucière de cette sauce.

2113. — Timbale à la macédoine (dessin 294).

Décorez un moule à dôme avec de la pâte à nouille sucrée ; foncez-le avec de la pâte brisée fine ; masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, emplissez le vide avec de la farine, et cuisez à four modéré. En sortant la timbale du four, videz-la. — Déposez dans un sautoir une belle macédoine de fruits en compote et de fruits confits, de nuances et d'espèces variées, tels que : pêches, abricots, reines-claudes, coings, pommes, poires, marrons, cerises, amandes vertes, pistaches mondées, etc. ; chauffez légèrement ces fruits avec un peu de sirop vanillé.

Au moment de dresser, masquez le fond et les parois de la pâte avec une couche mince de marmelade de pommes ou d'abricots; égouttez les fruits, rangez-les par couches dans le vide de la timbale; arrosez-les avec un peu de marmelade d'abricots, claire et mêlée avec un peu de marasquin ; couvrez-les en dessus, avec une autre couche de marmelade, puis renversez la timbale sur un plat; nappez-la au pinceau avec de la marmelade ou de la gelée de pommes, légèrement dissoute ; piquez sur le centre un petit hâtelet garni de fruits ; entourez-la, à sa base, avec une couronne de tranches d'ananas; servez séparément une saucière de sauce abricots ou simplement le sirop des fruits, mêlé avec du marasquin et quelques gouttes de carmin.

2114. — Timbale de marrons au marasquin.

Retirez la première écorce à un cent de marrons; plongez-les à l'eau bouillante; supprimez-en la peau; mettez-les dans une casserole avec 2 verres de lait et un demi-bâton de vanille, pour les cuire tout doucement. Quand le mouillement est à sec, les marrons doivent se trouver cuits; passez-les au tamis.

Pour 600 grammes de purée, cuisez 350 grammes de sucre au *boulé* avec un morceau de vanille dedans ; quand il est à point, mêlez-lui peu à peu la purée de marrons; travaillez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien desséché, lisse, compacte, qu'il ne colle plus à la main et qu'il se détache du fond de la casserole. Prenez-le alors par petites parties avec une cuiller, pour masquer le fond et les parois d'un moule à charlotte masqué au fond avec un rond de papier, et huilé à l'huile douce ; pressez l'appareil, lissez-le aussi bien que possible, en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur. Emplissez aussitôt le vide de la timbale avec un appareil de riz à la crème et à la vanille, mêlé avec des cerises mi-sucre; renversez la timbale sur un plat, masquez-la avec une crème anglaise ou une sauce au marasquin.

2115. — Timbale à la Duchesse.

Prenez la valeur de 600 grammes de pâte à flan, un peu ferme; divisez-la en parties de la grosseur d'un œuf ; roulez-les avec les mains, sur la table farinée, pour en former des cordons de l'épaisseur d'un macaroni; montez ceux-ci en spirale contre les parois intérieures du moule, en commençant par le fond, mais en ayant soin de tremper à mesure la pâte dans du beurre fondu, ayant perdu toute sa chaleur, versé dans une assiette creuse et tiède; soudez le bout de ces cordons avec attention. Aussitôt le moule foncé, emplissez le vide de la timbale, par couches, avec des quartiers de pommes légèrement cuits au beurre, et glacés à la marmelade d'abricots, en saupoudrant chaque couche avec une pincée de raisins de Smyrne; masquez les fruits en dessus avec une abaisse en pâte; posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif et cuisez la timbale une demi-heure. — Au moment de servir, renversez-la sur un plat, masquez-la au pinceau avec de la marmelade d'abricots serrée; envoyez séparément une sauce abricots au madère.

2116. — Timbale à l'espagnole.

Abaissez 600 grammes de pâte fine, de l'épaisseur de 2 millimètres; détaillez-la au coupe-pâte, en ronds de 3 centimètres de diamètre. Aussitôt coupés, prenez ces ronds avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans du beurre fondu et épuré, puis montez-les en couronnes superposées, en les appuyant contre les parois et le fond d'un moule à dôme.

Faites blanchir à grande eau 2 à 300 grammes de beau riz ; mêlez au liquide le suc de quelques

citrons. Quand il est à point, égouttez-le, déposez-le dans une terrine, mêlez-lui une poignée de sucre ou quelques cuillerées de sirop vanillé, et laissez macérer 2 heures.

Déposez dans une autre terrine 4 décilitres de purée de marrons, sucrée et vanillée; travaillez-la à la cuiller, en lui incorporant 6 jaunes d'œuf, 5 blancs fouettés; ajoutez un morceau de beurre, quelques amandes vertes, 2 tranches d'ananas confit, émincé, 2 poignées de raisins de Smyrne, et en dernier lieu le riz bien égoutté, puis quelques cuillerées de marasquin. — Remplissez le moule avec cet appareil, couvrez-le avec une abaisse mince de pâte et avec un rond de papier beurré; cuisez trois quarts d'heure, à four modéré. — Au moment de servir, démoulez la timbale sur un plat, masquez-la avec un sirop vanillé, entourez-en la base avec une couronne de marrons demi-confits.

2117. — Timbale de riz à la napolitaine.

Avec de la pâte frolle reposée, préparez une quinzaine d'abaisses rondes, évidées sur le centre, et dont 2 seulement pleines, en procédant comme pour un gâteau napolitain. En les sortant du four, coupez-les à l'aide d'un moule, et faites-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir bien droites. Masquez les deux abaisses pleines avec de la frangipane, et sur celles-ci rangez celles qui sont évidées, en les posant les unes sur les autres, et les alternant aussi avec une couche de frangipane. Quand la timbale est montée, masquez-en les contours et le dessus avec de la marmelade d'abricots; tenez-la un quart d'heure à l'étuve douce.

Au moment de servir, dressez-la sur un plat, masquez-la avec une sauce abricots au marasquin, et saupoudrez avec des pistaches hachées; garnissez le puits avec un appareil de riz à la crème, fini avec quelques cuillerées de lait d'amandes, parfumé à la vanille, fini avec quelques cuillerées de crème fouettée.

2118. — Timbale de fruits à la parisienne.

Cuisez une brioche dans un moule à dôme, de forme élevée; quand elle est sortie du four et refroidie, coupez-la droite sur le haut, et cernez-la pour la vider, en laissant 1 centimètre et demi d'épaisseur; tenez-la au chaud sans la sortir du moule; réservez le rond enlevé.

Versez dans un poêlon un demi-verre de madère, ajoutez 250 grammes de raisins, par moitié de Smyrne et de Corinthe, préalablement ramollis à l'eau tiède; puis 4 à 5 cuillerées de confitures de cerises égouttées de leur sirop, lavées; donnez un seul bouillon au liquide et retirez du feu. — Dans un autre poêlon, placez quelques quartiers de pêches et d'abricots frais ou conservés en compote.

Au moment de servir, masquez intérieurement la brioche avec une couche de marmelade d'abricots serrée, et garnissez-en le vide avec les pêches et les abricots, en les rangeant par couches alternées avec les raisins; arrosez avec un peu de marmelade d'abricots, délayée au madère.

Fermez l'ouverture de la brioche avec le rond supérieur tenu en réserve, et renversez-la sur un plat; masquez-la avec une sauce abricots au madère, saupoudrez avec des pistaches hachées, entourez-la avec une couronne de reines-claudes entières.

2119. — Timbale de riz aux pommes.

Foncez un moule à timbale avec de la pâte à flan; garnissez-en, le vide, par couches, avec du bon riz cuit au lait et à la vanille, fini avec du beurre et de la crème; alternez chaque couche avec une couche de pommes au beurre, saupoudrées avec de l'ananas confit. Couvrez avec de la pâte, et cuisez à four vif 25 minutes. Démoulez sur plat, arrosez avec un peu de sauce abricots au kirsch.

2120. — Timbale à la Laguipierre.

Abaissez la valeur de 5 à 600 grammes de pâte à flan, de l'épaisseur de 2 millimètres; détaillez cette abaisse avec un coupe-pâte rond, ayant 3 centimètres de diamètre. — Prenez ces ronds un à un, trempez-les dans du beurre fondu, et posez-en un sur le centre d'un moule à dôme; autour de ce rond, contre les

parois du moule, montez les autres ronds en couronnes superposées, en ayant soin de les poser à cheval, sans négliger de les humecter. — Cuisez à grande eau 150 grammes de riz ; quand il est bien égoutté, déposez-le dans une terrine, mêlez-lui 150 grammes d'ananas confit, coupé en dés, autant de marrons confits et divisés, autant de raisins de Smyrne, 100 grammes de pistaches; arrosez le riz et les fruits avec la valeur de 2 décilitres de marasquin ; faites-les macérer un quart d'heure.

Égouttez-en ensuite le liquide, et mêlez-leur un égal volume d'appareil à soufflé; versez aussitôt dans le moule; posez celui-ci sur un plafond, poussez-le à four modéré. Aussitôt que l'appareil du haut est saisi, couvrez-le avec du papier.

Quand la pâte est cuite, retirez la timbale, laissez-la un peu tomber, et renversez-la sur un plat; humectez la pâte au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et versez dans le fond du plat une petite crème anglaise à la vanille.

2121. — Timbale à la Savarin.

Cuisez un savarin dans un moule à dôme; laissez-le refroidir et coupez-le droit en dessus; cernez-le, videz-le, en réservant le couvercle.

D'autre part, mettez dans un petit poêlon 250 grammes de raisins, arrosez-les avec la valeur d'un verre de vin blanc, ajoutez un peu de zeste; donnez un bouillon au liquide et versez sur un tamis. Mettez les raisins dans une terrine, mêlez-leur un égal volume de cerises confites et autant de boules de pommes coupées à l'aide d'une cuiller à racine, légèrement cuites dans du sirop ; liez ces fruits avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; ajoutez 2 ou 3 cuillerées de lait d'amandes et de curaçao. — Chauffez les fruits sans ébullition, chauffez également la timbale pour l'emplir avec les fruits; couvrez-la avec son couvercle et renversez-la sur un plat; masquez-la alors avec un peu de sauce abricots.

2122. — Timbale de poires à la d'Arenberg.

Décorez un moule à timbale avec de la pâte à nouille, sucrée ; foncez-le avec de la pâte à flan. — Coupez en quartiers une douzaine de petites poires de *beurré*, pelez-les et supprimez-en le cœur; émincez-les et cuisez-les avec beurre, sucre et vanille, en les tenant un peu fermes; liez-les avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots, laissez-les à moitié refroidir, et avec elles, garnissez le vide du moule; couvrez avec une abaisse de pâte, en la soudant avec celle des bords. Poussez alors le moule à four modéré pour cuire la timbale trois quarts d'heure.

En la sortant, renversez-la sur un plat chaud, masquez-la avec une sauce abricots, au marasquin.

2123. — Crème au bain-marie, au café.

Torréfiez dans un poêlon 250 grammes de café; aussitôt à point, versez-le dans une casserole contenant 7 à 8 décilitres de lait bouillant; couvrez hermétiquement et laissez infuser l'appareil 25 minutes. Passez-le au tamis, allongez-le avec 2 décilitres de crème crue. — Mettez dans une terrine 15 jaunes, 2 ou 3 œufs entiers et 350 grammes de sucre; battez l'appareil avec le fouet, étendez-le peu à peu avec l'infusion au café; passez deux ou trois fois au tamis, puis versez dans un moule à timbale dont le fond est masqué avec un rond de papier, et très-légèrement beurré. Placez le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un trépied, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites pocher l'appareil une heure, au bain-marie et à couvert. — Retirez ensuite la casserole du feu, et tenez-la ainsi un quart d'heure. Quand l'appareil est à moitié refroidi, dégagez-le du moule avec la lame d'un petit couteau, renversez la crème sur un plat, et masquez avec une crème anglaise au café.

2124. — Crème aux fleurs d'oranger.

Le parfum de fleurs d'oranger est peut-être celui qui s'allie le mieux avec la crème au bain-marie ; il faut seulement avoir soin d'employer de l'eau de fleurs d'oranger de bonne provenance et de premier choix.

Beurrez un moule à timbale; masquez-en le fond avec un rond de papier, afin de faciliter plus tard le démoulage de la crème.

Faites bouillir 7 à 8 décilitres de lait; retirez-le, sucrez-le. — Cassez 3 œufs dans une terrine, ajoutez 14 jaunes et un grain de sel; broyez-les et délayez-les peu à peu avec le lait. Passez l'appareil; mêlez-lui un demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger, passez-le encore, et faites pocher la crème au bain-marie, en procédant comme il vient d'être dit.

2125. — Crème au caramel (dessin 297).

Infusez un bâton de vanille dans 8 décilitres de bon lait en ébullition. Cuisez 150 grammes d'amandes comme pour nougat; quand elles sont froides, pilez-les, versez-les dans l'infusion; couvrez la casserole, tenez-la un quart d'heure hors du feu. Déposez 15 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les, délayez-les avec l'infusion aux amandes; passez l'appareil au tamis, deux fois. — Cuisez dans un poêlon 250 gram. de sucre en poudre, au caramel blond; quand il est de belle couleur, versez-en une partie dans le fond d'un moule à timbale et laissez refroidir. Versez alors l'appareil dans le moule, faites-le pocher au bain-marie une heure, sans ébullition. Retirez la casserole sans sortir le moule. Une demi-heure après, renversez la crème sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec un bon sirop au caramel, préparé avec le restant du caramel.

2126. — Croûtes aux fruits et au madère.

Égouttez 3 à 400 grammes de cerises en confitures ou cerises mi-sucre, bien rouges; passez-les à l'eau tiède, égouttez-les bien, déposez-les dans un poêlon; ajoutez une forte poignée de raisins de Smyrne, également lavés à l'eau tiède, autant d'amandes vertes confites, autant d'ananas frais ou confits, et enfin 4 cuillerées de pistaches mondées : les amandes, l'ananas, les pistaches doivent être coupés en dés. Mouillez ces fruits à couvert avec moitié madère, moitié sirop vanillé, tenez-les de côté pour ne les chauffer qu'au moment. — Coupez quelques tranches de mie de pain de cuisine, d'un centimètre d'épaisseur ; sur ces tranches coupez une trentaine de ronds, à l'aide d'un coupe-pâte ayant 4 centimètres de diamètre; videz 6 de ces ronds; saupoudrez-les des deux côtés avec du sucre fin; rangez-les sur un gril bien propre, poussez-les au four pour les glacer.

En les sortant, masquez-les d'un côté avec un peu de marmelade consistante, et collez-les ensemble de quatre en quatre. Dressez alors ces petites colonnes en cercle, dans le plat, et arrosez-les avec de la sauce abricots au madère, chaude. Sur chaque colonne posez un des anneaux réservé, et sur ceux-ci posez une belle reine-claude. Garnissez alors le vide du centre avec les fruits préparés. Envoyez séparément une saucière du sirop au madère.

2127. — Croûtes aux fruits, à la portugaise.

Coupez 9 tranches de mie de pain de cuisine d'un centimètre d'épaisseur; sur ces tranches coupez des croûtes de forme ovale, cernez-les à une petite distance des bords, faites-les frire au beurre dans un sautoir, pour leur faire prendre une légère couleur blonde. Égouttez-les sur un linge, ouvrez et videz-les, puis emplissez-en le vide avec un salpicon d'ananas lié avec un peu de marmelade d'abricots ; dressez-les en couronne, sur un plat. Garnissez le puits avec des quartiers d'orange parés à vif, sucrés à la vanille; envoyez séparément une sauce abricots au malaga.

2128. — Croûtes pralinées, aux fruits (dessin 290).

Beurrez un moule à pâté-froid, étroit et long, à fond convexe[1]; emplissez-le à moitié avec de la pâte à savarin pas trop fine; faites-la lever une heure, et cuisez à four modéré. — Démoulez le gâteau, et laissez-le rassir jusqu'au lendemain. — Coupez-le alors en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Parez-les

1. J'ai reproduit un modèle de ce moule dans la *Cuisine de tous les pays.*

correctement; masquez-les sur une surface avec une couche mince de marmelade d'abricots, puis avec une couche de pralin, c'est-à-dire une pâte faite avec amandes hachées, sucre en poudre et œufs.

Rangez-les à mesure sur une plaque, saupoudrez de sucre fin et faites-les sécher à four doux; retirez-les ensuite. Dressez-les en couronne régulière sur un anneau en pâte frolle collé sur plat, ou simplement sur une couche de pralin séchée au four dans le plat même, afin que la couronne ne s'affaisse pas; tenez le plat à l'étuve.

Au moment de servir, garnissez le puits de la couronne avec un salpicon d'ananas coupé en gros dés, mêlé avec quelques cerises mi-sucre, bien rouges; entourez-le avec un cercle de reines-claudes, et posez-en une sur le haut; arrosez les fruits avec un peu de sauce abricots au kirsch. Envoyez séparément une saucière de cette sauce.

2129. — Croûtes à la Victoria.

Collez sur le centre d'un plat rond un petit support en pain frit, ayant 6 à 7 centimètres de haut, masquez-le avec de la marmelade d'abricots, et entourez-le complétement avec des cerises mi-sucre, dressées, par rang, les unes sur les autres. — Bordez le plat avec une bordure en pain frit, en collant les détails avec du repère, selon la méthode appliquée aux bordures de plat; tenez le plat à l'étuve.

Préparez un salpicon avec des écorces confites, raisins de Smyrne, ananas, cerises mi-sucre et quelques cuillerées d'angélique ou pistaches; mouillez avec un peu de madère, tenez-les au chaud.

Coupez 15 croûtes en brioche ou en savarin d'un demi-centimètre d'épaisseur, de forme ovale, d'un égal diamètre; masquez-les, d'un côté, avec une mince couche d'appareil à pralin, saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer au four chaud.

Masquez le fond du plat avec une épaisse couche du salpicon préparé, bien égoutté; sur cette couche dressez les croûtes en couronne, puis dressez les tranches d'ananas debout et à cheval entre les croûtes et les cerises. Piquez alors en éventail, sur le haut de la pyramide, 3 petits hâtelets garnis de beaux fruits; piquez-en un plus haut que les autres, droit, sur le centre du support : ces hâtelets sont composés avec des reines-claudes vertes, des fraises, des détails de pommes ou poires, blancs ou rouges, coupés au couteau ou à l'emporte-pièce.

Envoyez en même temps une saucière de salpicon de fruits mouillés avec du sirop et du madère. — Les salpicons de fruits qu'on sert avec les entremets chauds ne doivent jamais macérer longtemps, ni cuire dans le sirop, sinon ils deviennent désagréables à manger.

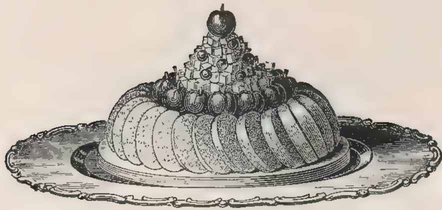
2130. — Croûtes aux cerises (dessin 283).

Préparez une petite croustade en pain ou en brioche; si elle est en pain, elle doit être taillée au couteau, colorée à grande friture; si elle est en brioche, elle doit être cuite dans un moule; dans les deux cas, elle doit être vidée et collée sur le centre d'un plat.

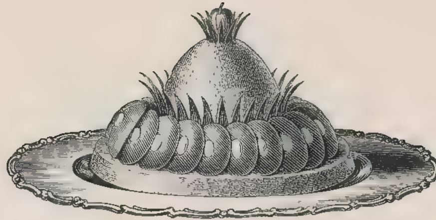
Coupez 18 croûtes en brioche ou en savarin, de l'épaisseur d'un centimètre, ayant la forme ovale, masquez-les d'un côté avec une couche de marmelade d'abricot, puis avec une couche de pralin; saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites-les glacer au four.

Au moment de servir, garnissez la coupe avec de belles cerises mi-sucre, lavées, bien égouttées;

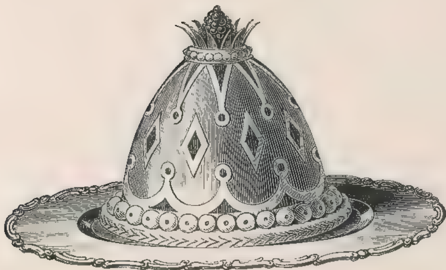
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-QUATRIÈME. — ENTREMETS CHAUDS.



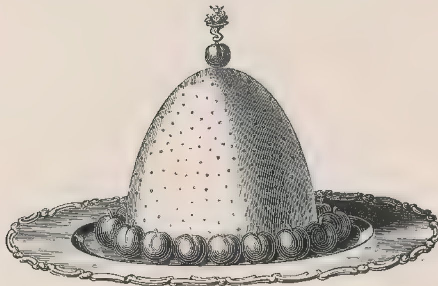
290.



291.



292.



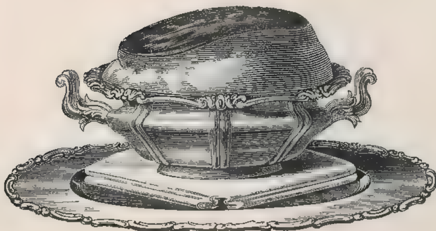
293.



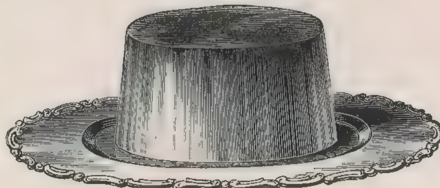
294.



295.



296.



297.

entourez-la, à sa base, avec un salpicon de fruits confits, variés, chauffés avec un peu de madère, et liés avec de la marmelade d'abricots; sur ce salpicon dressez les croûtes en couronne. Envoyez séparément une saucière de sauce madère, mêlée aussi avec un salpicon de fruits choisis et quelques pistaches.

2131. — Croûtes à l'italienne.

Coupez des tranches de mie de pain de cuisine, ayant l'épaisseur de 7 à 8 millimètres; distribuez-les de forme ovale; rangez-les dans un plat, les unes à côté des autres; imbibez-les avec de la crème double crue, sucrée, parfumée; aussitôt qu'elles sont imbibées, égouttez-les bien, roulez-les dans des macarons pulvérisés, et trempez-les dans des œufs battus; panez-les ensuite à la panure blanche; égalisez-les avec la lame d'un couteau, faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié. Quand elles sont de belle couleur des deux côtés, égouttez-les sur un linge; nappez-les d'un côté, au pinceau, avec de la marmelade d'abricots, et dressez-les en couronne sur un plat; garnissez le centre de cette couronne avec des boules de pommes et poires enlevées à la cuiller, cuites en compote; les premières blanches, et les poires rouges; ajoutez quelques cuillerées de pistaches; nappez ces fruits avec un sirop réduit au marasquin, envoyez le surplus dans une saucière.

2132. — Croûtes à l'espagnole.

Coupez une vingtaine de croûtes en brioche ordinaire, de l'épaisseur de 8 millimètres et de forme ovale; saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites-les glacer au four; dressez-les en couronne sur un plat et masquez-les avec une sauce abricots, au curaçao; garnissez le centre de la couronne avec des marrons demi-confits, mêlés avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne et pistaches; envoyez en même temps une saucière de sirop au curaçao, mêlé avec un salpicon de fruits choisis et quelques raisins de Smyrne.

2133. — Croûtes printanières, aux fruits.

Mêlez dans une terrine quelques cuillerées d'ananas coupés en gros dés, quelques cerises crues, sans queue ni noyau; autant de belles fraises et de framboises, autant de quartiers d'orange parés à vif, quelques cuillerées de belles groseilles rouges et blanches. — Coupez une quinzaine de tranches de mie de pain, de forme ronde, de l'épaisseur de 7 à 8 millimètres; cernez-les, faites-les frire au beurre. Videz-les; emplissez-en le vide avec un salpicon de fruits confits, lié avec un peu de marmelade d'abricots; masquez le salpicon avec une belle moitié d'abricots, en compote, mais ferme, coupé du diamètre de l'ouverture; nappez-les au pinceau avec un sirop réduit.

Dressez les croûtes en couronne sur un plat; arrosez les fruits réservés, avec du sirop au punch, bien chaud; dressez-les ensuite dans le puits de la couronne formée par les croûtes; arrosez-les avec une partie du sirop, et envoyez le restant dans une saucière, après lui avoir mêlé quelques pistaches mondées, coupées en filets.

2134. — Pommes à la Nesselrode.

Préparez la valeur de 3 verres de marmelade de pommes de Canada, à la vanille, sucrée, passée.

Déposez dans une terrine 200 grammes de beurre manié; travaillez-le avec la cuiller, en additionnant, peu à peu, 12 jaunes d'œuf et 1 œuf entier. Quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez une pincée de fécule, puis la purée de pommes, et ensuite 200 grammes de poudre de macarons; versez cet appareil dans un moule beurré et fariné, faites-le pocher au bain-marie. — Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat chaud, masquez-le avec un peu de marmelade d'abricots, délayée au lait d'amandes.

2135. — Pommes au riz, à l'orange.

Faites blanchir 300 grammes de beau riz; égouttez-le, cuisez-le dans une casserole, avec du lait. Quand

il est à point, sucrez-le, finissez-le avec quelques cuillerées de bonne crème crue, 100 grammes de beurre fin, 3 jaunes d'œuf et 2 cuillerées de sucre d'orange. Versez l'appareil dans un moule à bordure uni et beurré, en tassant le moule sur un linge; tenez-le à l'étuve.

D'autre part, cuisez 8 à 10 belles pommes reinette coupées en quartiers; égouttez-les, déposez-les dans une petite terrine; mouillez-les à couvert avec un bon sirop vanillé; laissez-les refroidir avec un rond de papier dessus.

Deux heures après, égouttez-les, rangez-les dans un sautoir. — Mêlez un peu de suc de pommes au sirop, faites-le réduire de moitié, versez-le dans le sautoir; faites macérer les pommes un quart d'heure. Dressez-les ensuite en buisson, dans le centre de la bordure de riz, renversée sur plat. Décorez-les avec quelques losanges d'angélique; arrosez-les avec le sirop réduit, envoyez séparément une sauce abricots, légèrement liée.

2136. — Pommes meringuées (dessin 285).

Faites blanchir, et cuisez 300 grammes de riz au lait, à la vanille; finissez-le avec un peu de crème. Avec ce riz formez une bordure sur le fond d'un plat, laissez-le bien refroidir, et rangez en dôme, dans le puits de la bordure, des quartiers de pommes reinettes, cuits au beurre et glacés à l'abricot; masquez-en la surface, ainsi que le riz, avec une couche d'appareil à meringue; lissez cette couche. Entourez la base du dôme avec des moitiés de pommes de forme ovale, en les posant debout; entourez-les avec une chaîne de petites perles en meringue. Poussez contre la base du dôme des perles plus grosses ; décorez-en le dessus également avec de la meringue, et saupoudrez celle-ci avec de la glace de sucre. Poussez le plat à four doux, afin de sécher la meringue, en la colorant très-légèrement. — En sortant l'entremets du four, garnissez les cavités du décor avec de la gelée ou des confitures; envoyez séparément une saucière de sauce abricots.

2137. — Pommes gratinées.

Masquez le fond d'un plat avec une couche épaisse de frangipane à la vanille et aux amandes ; laissez-la refroidir. — Coupez en quartiers 6 grosses pommes de calville; pelez-les, cuisez-les à l'eau acidulée, en les tenant un peu fermes; égouttez et faites-les refroidir dans du sirop vanillé. — Avec 5 autres pommes et le sucre nécessaire, préparez de la marmelade, faites-la réduire un peu serrée.

Une demi-heure avant de servir, égouttez les quartiers de pommes: dressez-les en dôme sur la crème et emplissez les vides avec la marmelade; nappez-les au pinceau avec de la marmelade d'abricots et tenez un quart d'heure le plat au four. Saupoudrez alors les pommes avec des amandes hachées, puis poussez autour du plat contre la couche de crème, de grosses perles en meringue; saupoudrez celles-ci, ainsi que les amandes, avec du sucre en poudre, et faites légèrement colorer au four.

2138. — Pommes au gratin.

Pelez quelques bonnes pommes de reinette; divisez-les en quartiers, supprimez-en le cœur, et rangez-les dans un sautoir beurré ; saupoudrez-les avec un peu de sucre vanillé, cuisez-les à moitié; arrosez-les avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; tenez-les à la bouche du four.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte sucrée, masquez le fond et le tour de la pâte avec du papier beurré, et emplissez le vide avec de la farine ordinaire ou des noyaux de cerises séchés; cuisez à four modéré.

En le sortant, videz-le, glissez-le sur un plat sans retirer le cercle. Montez alors les quartiers de pommes en pyramide, par couches, dans le vide de la croûte à flan, en saupoudrant chaque couche avec une pincée de macarons écrasés ; masquez la pyramide avec la marmelade bien réduite, et ensuite avec une couche de pralin ; saupoudrez celui-ci avec du sucre, et faites glacer à la salamandre. Enlevez le cercle, essuyez bien le plat avant de l'envoyer.

2139. — Pommes au madère.

Coupez transversalement, chacune en deux parties, une quinzaine de pommes calvilles; retirez-en le

cœur à l'aide d'une cuiller à racine ; tournez chaque moitié en arrondissant les angles; faites-les très-légèrement blanchir, puis rangez-les dans un sautoir beurré, et mouillez-les à hauteur avec de la marmelade d'abricots légère, étendue avec du sirop vanillé et un peu de madère; finissez de les cuire ainsi sur feu très-doux. — Quand elles sont bien glacées, dressez-les en dôme sur un plat dont le fond est entouré avec une couronne de croûtons de pain frits, formant bordure; arrosez-les avec la sauce réduite, et saupoudrez avec des pistaches hachées ou émincées.

2140. — Pommes au beurre.

Divisez en quartiers une quinzaine de grosses pommes reinettes, en supprimant la peau et le cœur; arrondissez les angles, citronnez-les, rangez-les dans un sautoir les unes à côté des autres; arrosez-les largement avec du beurre fondu, saupoudrez avec un peu de sucre vanillé, cuisez-les tout doucement, en les retournant; quand elles sont à peu près cuites, masquez-les avec de la marmelade d'abricots, étendue avec du sirop vanillé; faites-les mijoter 10 minutes. Dressez-les ensuite en dôme, sur le centre d'un plat bordé avec des détails en biscuit-punch symétriquement coupés ; ornez ce dôme avec des feuilles d'angélique coupées en pointe, et entourez-en la base avec de petites croquettes de riz, moulées en forme de reines-claudes; nappez-les avec de la sauce abricots, et envoyez séparément une saucière de sirop de pommes au marasquin, mêlé avec des pistaches émincées.

2141. — Pommes à la Richelieu.

Videz sur le centre 8 à 10 petites pommes calvilles; pelez-les, faites-les blanchir légèrement, en les tenant fermes, blanches et bien entières ; égouttez-les, placez-les dans un vase plat; couvrez avec du sirop serré, chaud et vanillé.

Avec une grosse cuiller à racine, coupez une vingtaine de boules rondes; faites-les blanchir ; égouttez-les et mettez-les dans un poêlon avec du sirop rougi au carmin; chauffez et retirez du feu.

Avec les parures de pommes et quelques autres reinettes de Canada, préparez une marmelade à la vanille; faites-la réduire un peu serrée et étalez-la, sur le fond d'un plat, en anneau de 3 centimètres de large sur 1 d'épaisseur. Au centre de ce plat, collez un support en pain frit, forme de pyramide ronde; tenez le plat à l'étuve.

Égouttez les pommes entières, emplissez-en le vide avec une frangipane à la vanille, et nappez-les au pinceau avec leur sirop réduit. Posez sur chacune d'elles une grosse cerise ou une petite reine-claude verte, et dressez-les l'une à côté de l'autre sur l'anneau en marmelade. Masquez la pyramide au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et dressez contre elle, de façon à l'envelopper, quelques tranches d'ananas, coupées minces, étroites et longues, en les posant debout et à cheval. Sur le haut de la pyramide, piquez un hâtelet garni de fruits. Autour des pommes, dressez une chaîne de boules de pommes rouges, coupées à la cuiller; masquez-les avec du sirop vanillé, et envoyez en même temps une saucière de sauce Richelieu, aux cerises.

2142. — Pommes à la Dauphine.

Coupez en tranches épaisses 3 à 4 grosses pommes; passez ces tranches au coupe-pâte, afin de les obtenir d'un égal diamètre; videz-les en anneaux avec un tube à colonne; faites-les blanchir 2 secondes seulement, puis rangez-les à plat dans un sautoir, et mouillez-les à hauteur avec du sirop vanillé, chaud; faites-les macérer un quart d'heure. Dressez-les alors en couronne serrée sur une bordure de riz à la crème, vanillé, fini avec un salpicon d'angélique; glacez les pommes au pinceau avec du sirop de pommes très-serré; dressez dans le puits une compote de belles cerises, montées en pyramide. Envoyez en même temps une saucière de sirop des pommes, mêlé avec du marasquin ou une saucière de sauce abricots au kirsch. — On peut simplement couper les pommes par moitié, et les dresser en couronne.

2143. — Pêches au riz, au marasquin.

Cuisez 300 grammes de riz à la crème; quand il est fini, emplissez une douzaine de moules à dariole,

beurrés, foncés avec un anneau en pâte d'abricots; placez ces moules sur un plafond, tenez-les à l'étuve. Coupez, chacune en deux parties, 8 à 10 belles pêches, supprimez-en les noyaux, plongez-les à l'eau bouillante pour en retirer la peau; quand elles sont parées, divisez chaque moitié en deux parties, placez-les dans un poêlon, couvrez avec du sirop épais et vanillé; couvrez le poêlon, tenez-le hors du feu.

Au moment de servir, démoulez les petits pains de riz, rangez-les à mesure sur le tour du fond d'un plat; égouttez les quartiers de pêche, dressez-les en couronne ou en dôme dans le puits formé par les pains, et sur une épaisse couche de riz; ornez le dôme avec des feuilles d'angélique coupées en pointe, et, sur le centre de chaque petit pain, posez une grosse cerise mi-sucre. Masquez les pêches avec leur sirop réduit à 30 degrés, mêlé avec quelques cuillerées de bon marasquin. Envoyez le surplus dans une saucière.

2144. — Abricots à la Condé (dessin 286).

Séparez, chacun en deux parties, une quinzaine d'abricots pas trop mûrs; pelez-les, plongez-les à l'eau bouillante, pour les blanchir, 2 secondes seulement, afin de les obtenir bien fermes; rangez-les dans une terrine et mouillez à hauteur avec du sirop vanillé, froid à 30 degrés. Une heure après, égouttez-les, dressez-les en dôme sur une épaisse couche de riz froid et ferme, formée en creux sur un plat; saupoudrez-les d'abord avec des amandes hachées, puis avec du sucre en poudre; faites glacer les surfaces à four vif ou avec la salamandre. Entourez le dôme avec une couronne de croquettes de riz, moulées en forme d'abricots, frites, bien égouttées, ornées chacune avec une queue imitée en angélique et simplement roulées dans du sucre vanillé. Envoyez en même temps une saucière de sauce abricots au marasquin.

2145. — Abricots à la portugaise (dessin 291).

Les cuisiniers savent très-bien que le Portugal fournit des conserves d'abricots au sirop dans des conditions parfaites, et par ce fait très-recherchées [1]; ces fruits sont d'une belle nuance, aux chairs épaisses et fermes, exactement dans les conditions où il est nécessaire de les avoir. C'est avec ces fruits qu'on prépare l'entremets que je vais décrire.

Ouvrez 2 grandes boîtes entières d'abricots; choisissez les moitiés d'égale largeur; rangez-les à plat dans un sautoir, avec leur sirop, un demi-bâton de vanille et leurs amandes fendues en deux; tenez-les au chaud, sans faire bouillir.

Faites blanchir 4 à 500 grammes de riz; cuisez-le ensuite à la crème, avec un demi-bâton de vanille. Prenez-en une partie et formez-en une couche sur un plat; laissez-le refroidir.

Finissez le restant du riz avec 5 à 6 jaunes d'œuf et du beurre fin. Avec ce riz formez une croûte épaisse dans un moyen moule à dôme beurré; remplissez-en le vide avec un salpicon d'ananas cru ou confit, lié avec de la marmelade d'abricots, un peu serrée; couvrez-le avec une couche de riz, puis avec un rond de papier beurré; tenez-le une demi-heure au bain-marie.

Dix minutes avant de servir, renversez le moule sur le centre du plat, sans l'enlever; démoulez le riz au dernier moment, et dressez les moitiés d'abricots autour du dôme, en couronne régulière. Entre le riz et la couronne, piquez des feuilles d'angélique coupées en pointe, en les inclinant légèrement. Sur le haut du dôme posez une grosse reine-claude, et entourez-la aussi avec des feuilles d'angélique plus petites. Nappez les abricots avec du sirop serré, et appliquez sur chacun d'eux une large demi-amande bien blanche; servez en même temps une saucière de leur sirop, lié avec un peu de marmelade d'abricots.

2146. — Abricots à la Colbert.

Fendez en deux une quinzaine de beaux abricots, pas trop mûrs; retirez-en la peau, et plongez-les à

1. C'est un Français, nommé Ponçon, qui est à la tête de cette fabrication d'un si grand mérite.

l'eau bouillante, quelques secondes seulement pour les attendrir légèrement. Égouttez-les aussitôt, et faites-les macérer une heure dans du sirop épais, froid; égouttez-les ensuite sur un linge, épongez-les, et emplissez le creux de chaque moitié d'abricot avec du riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf, de façon à imiter un abricot entier; masquez-les avec une légère couche de marmelade, et roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la panure blanche, et faites-les frire de belle couleur. — Égouttez-les, dressez-les en buisson dans un plat, masquez-les largement avec une sauce abricots, finie avec quelques cuillerées de lait d'amandes et du kirsch.

2147. — Ananas au riz, à la créole (dessin 282).

Parez à vif un bon ananas frais; coupez-le en deux sur sa longueur, divisez chaque partie en tranches régulières; rangez celles-ci dans une terrine, mouillez à couvert avec du sirop froid, à 25 degrés; 3 heures après, égouttez le sirop, mêlez-lui du sucre imbibé à l'eau, et cuisez-le à 32 degrés. Quand il est froid, versez-le de nouveau sur les tranches d'ananas.

Cuisez 400 grammes de riz à la crème (art. 2135) avec de la vanille; tenez-le consistant, finissez-le avec jaunes d'œuf et beurre; laissez-le à peu près refroidir. Avec ce riz, imitez la forme d'un ananas, en le modelant sur une couche de riz, préalablement refroidi sur plat. Quand l'ananas est imité et le riz froid, piquez sur le sommet quelques feuilles d'angélique, en imitation de la couronne de l'ananas; ornez-en les surfaces avec des pointes d'angélique, pour imiter les aspérités superficielles du fruit. Nappez-le alors au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède, et tenez-le à l'étuve un quart d'heure, en l'humectant souvent au pinceau avec la marmelade. — Au dernier moment, dressez les tranches d'ananas en couronne autour du riz; entre l'ananas et le riz disposez des feuilles d'angélique coupées en pointe; envoyez en même temps une sauce abricots à la vanille.

2148. — Marrons au riz, à l'espagnole.

Beurrez un moule à dôme; décorez-le intérieurement avec de gros détails d'angélique confite, ramollie à l'eau tiède. — Blanchissez 300 gram. de riz; égouttez-le, rafraîchissez et cuisez-le à la crème avec un morceau de vanille; quand il est à point, changez-le de casserole, et finissez-le avec un morceau de bon beurre, puis, avec 5 à 6 jaunes d'œuf; dressez-le contre les parois et le fond du moule décoré, en lui donnant l'épaisseur de 1 centimètre et demi; lissez-le bien à l'intérieur, et emplissez-en le vide avec une garniture de marrons demi-confits, égouttés de leur sirop, entremêlés avec une poignée de raisins de Smyrne ramollis et arrosés avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots au marasquin; couvrez ces fruits avec une couche de riz, et celle-ci avec un rond de papier. Tenez le moule au *bain-marie* 20 minutes. — Renversez ensuite le pain sur un plat, et masquez le fond de celui-ci avec le sirop des marrons, mêlé avec un peu de bon marasquin.

2149. — Soufflé à la vanille (dessin 296).

Même pour un dîner simple de 10 couverts, il convient de servir cet entremets dans deux casseroles à soufflé.

Mettez dans une terrine 200 grammes de farine et une cuillerée de fécule, délayez avec 2 verres de lait cuit, et passez au tamis dans une casserole; ajoutez un grain de sel, 100 grammes de beurre, un bâton de vanille coupé, 150 grammes de sucre; posez la casserole sur feu modéré, tournez l'appareil avec une cuiller en bois pour le lier sans grumeaux; quand il est lisse, faites-le réduire quelques minutes, sans le quitter, pour lui donner la consistance d'une béchamel serrée.

Versez alors cet appareil dans une autre casserole, et incorporez-lui, un à un, 12 jaunes d'œuf et 100 grammes de beurre; travaillez-le quelques minutes, et quand il est froid, incorporez-lui 8 blancs d'œuf fouettés, bien fermes, ainsi que quelques cuillerées de crème fouettée, bien égouttée. Le mélange opéré, versez-le dans 2 casseroles à soufflé, beurrées; emplissez-les seulement aux trois quarts;

posez-les sur un plafond, poussez à four doux, mais bien atteint. Trois minutes après, retirez les soufflés pour les couper en croix, pénétrant jusqu'au fond des casseroles; repoussez-les aussitôt au four et cuisez 20 à 25 minutes, en ayant soin de les glacer deux fois au sucre pendant leur cuisson. En les sortant du four, posez les 2 casseroles sur un plafond couvert avec une couche de cendres chaudes; couvrez-les chacune avec une cloche chauffée, faites-les porter ainsi jusqu'à la salle à manger; là, les casseroles sont posées sur un plat couvert d'une serviette, pour être présentées aussitôt aux convives.

Les soufflés, quels qu'ils soient, exigeant des praticiens les soins les plus attentifs, ne doivent et ne peuvent être servis dans les conditions voulues, que dans des dîners peu nombreux.

2150. — Soufflé aux zestes.

Faites fondre 175 grammes de beurre, dans une casserole, mêlez-lui 100 grammes de farine; cuisez la pâte sur feu doux, en la tournant; délayez-la avec un demi-litre de crème simple, chaude, infusée aux zestes; liez l'appareil sur feu, sans le quitter; retirez-le pour le lisser, en le travaillant fortement, puis desséchez-le quelques minutes et versez-le dans une terrine; mêlez-lui alors 100 grammes de sucre de citron ou d'orange, un grain de sel, puis 9 à 10 jaunes, l'un après l'autre, sans cesser de le travailler; incorporez-lui ensuite 80 grammes de beurre fin divisé; puis 9 blancs fouettés, et enfin quelques cuillerées de crème fouettée, mêlée avec du sucre aux zestes.

Versez l'appareil dans deux casseroles à soufflé, beurrées; cuisez-le à four doux 35 à 40 minutes. — Cinq minutes avant de sortir les soufflés du four, saupoudrez-les avec du sucre aux zestes. En sortant les casseroles, posez-les sur un plafond chauffé, et couvrez-les avec une cloche en tôle, ayant un rebord sur le haut, de façon à pouvoir mettre de la cendre chaude dessus.

Cet appareil est un des meilleurs que je connaisse, c'est un des plus pratiques, facile à préparer; quand il est cuit il se tient très-bien et peut rester au four quelques minutes de plus sans en souffrir. Ceux qui voudront l'essayer seront de mon avis : il faut seulement disposer d'un four bien atteint, mais peu chaud.

2151. — Soufflé au citron.

Encore un excellent entremets recommandable. — Mettez dans une casserole 15 jaunes d'œuf, 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre, un grain de sel et le suc de 2 citrons; travaillez cet appareil quelques minutes, puis liez-le sur feu sans le quitter, et sans faire bouillir. Retirez-le du feu, laissez-le à moitié refroidir sans cesser de le travailler; puis incorporez-lui peu à peu 15 blancs d'œuf fouettés, une pincée de zeste de citron finement haché, et une cuillerée de fécule. Le mélange opéré, versez-le dans une casserole à soufflé, mettez celle-ci dans un plafond avec un peu d'eau chaude, et cuisez-le 25 minutes, à four doux.

2152. — Soufflé à la dauphine.

Préparez un appareil dans les conditions prescrites à l'article 2150. Beurrez une casserole à soufflé, étalez une couche de l'appareil au fond de celle-ci et poussez-le au four chaud; aussitôt que la surface de cette couche est saisie, retirez la casserole à la bouche du four, et masquez l'appareil avec une légère couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci étalez une autre couche d'appareil à soufflé, faites-le saisir, et masquez-le encore avec la marmelade; continuez ainsi jusqu'à ce que la casserole soit pleine; poussez-la alors au four doux, et cuisez le soufflé 35 minutes, en le glaçant de belle couleur. Dressez-le aussitôt sur un plat chaud, et couvrez avec une cloche chaude.

2153. — Soufflé de riz au marasquin.

Cuisez à grande eau 200 grammes de riz; égouttez-le, déposez-le dans une terrine, arrosez-le avec un peu de marasquin.

Préparez un appareil à soufflé, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2150. Quand les blancs lui sont incorporés, dressez-le par couches dans 2 casseroles à soufflé, en alternant chaque couche avec une petite partie du riz, bien égoutté. Quand les casseroles sont aux trois quarts pleines;

posez-les sur un plafond, poussez celui-ci à four doux, bien atteint; 3 minutes après, sortez-les pour les fendre en croix, repoussez-les aussitôt au four, et cuisez-les 25 minutes, en les glaçant deux fois au sucre fin. En les sortant du four, envoyez-les avec les précautions prescrites à l'article 2149.

2154. — Soufflé à la Palphy.

Préparez un appareil à soufflé, à la vanille, tel qu'il est décrit à l'article 2149.

D'autre part, cuisez une plaque de biscuit en feuilles, minces; fendez-le par le milieu, afin d'en diminuer l'épaisseur; masquez alors les 2 abaisses, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots, et divisez-les en ronds un peu plus étroits que l'ouverture de la casserole à soufflé : il en faut 4 pour un soufflé; imbibez-les légèrement avec du marasquin.

Étalez dans chaque casserole une couche d'appareil à soufflé, ayant 2 centimètres d'épaisseur; sur cette couche posez un rond de biscuit, et masquez celui-ci avec une autre couche d'appareil; continuez ainsi, en alternant l'appareil et le biscuit, jusqu'à ce que les casseroles soient à peu près emplies; posez-les alors sur une plaque, couvrez avec du papier, et poussez à four doux. Quand les soufflés sont bien montés, enlevez le papier, saupoudrez avec du sucre, et faites glacer de belle couleur; retirez-les aussitôt, envoyez-les avec les précautions prescrites à l'article 2149.

2155. — Soufflé aux amandes.

Triez 250 grammes d'amandes douces, mêlées avec quelques-unes d'amères; frottez-les dans un linge, et hachez-les finement. — Mêlez dans une terrine 300 grammes de sucre en poudre vanillé et 10 jaunes d'œuf; travaillez avec une cuiller comme pour biscuit; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui peu à peu les amandes, en même temps que 8 blancs fouettés, bien fermes, et la valeur de 2 verres de crème fouettée; mélangez bien l'appareil, versez-le dans 2 casseroles à soufflé, beurrées; posez les casseroles sur un plafond, couvrez les soufflés avec un papier, poussez-les à four modéré, et cuisez sans trop les colorer. Au dernier moment, glacez-les avec du sucre vanillé; envoyez-les aussitôt.

2156. — Soufflé au chocolat.

Cassez en morceaux 4 à 5 tablettes de chocolat à la vanille; mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau tiède, et faites-le ramollir à la bouche du four; broyez-le ensuite avec une cuiller pour le lisser : il doit former une bouillie épaisse, sans grumeaux. Mêlez-lui alors 12 à 14 jaunes d'œuf, l'un après l'autre.— Fouettez 8 blancs bien fermes, mêlez-leur un peu de sucre vanillé, et incorporez-les à l'appareil; ajoutez quelques cuillerées de crème fouettée; versez-le dans les casseroles à soufflé, légèrement beurrées, et poussez-les à four doux. Trois minutes après, coupez en croix l'appareil, en glissant le couteau de haut en bas, jusqu'au fond; remettez les soufflés au four, et cuisez-les 20 minutes; glacez-les avant de les sortir. — Envoyez-les avec les soins prescrits à l'article 2149.

2157. — Soufflés au chocolat, en caisses.

Mettez dans un sautoir 4 tablettes de bon chocolat à la vanille, cassées en morceaux; ajoutez quelques cuillerées d'eau, et tenez à la bouche du four, jusqu'à ce que le chocolat soit bien ramolli; broyez-le alors avec une cuiller en bois; ajoutez 100 grammes de sucre et 6 jaunes d'œuf; 2 minutes après, délayez l'appareil avec la valeur de 2 blancs d'œuf fouettés; puis versez-le sur 5 à 6 autres blancs fouettés; ajoutez un peu de sucre vanillé et la valeur d'un verre de crème fouettée. Avec cet appareil, emplissez de petites caisses en papier, rangez celles-ci sur un plafond, poussez au four doux, et cuisez 20 à 25 minutes; glacez et servez chaudement.

2158. — Soufflé de pommes, à la russe.

Tenez au chaud, dans une casserole, la valeur d'un demi-litre de marmelade de pommes à la vanille

peu sucrée, mais bien réduite; 25 à 30 minutes avant de servir, chauffez-la bien, en la tournant; retirez-la du feu, et incorporez-lui vivement 6 à 8 blancs d'œuf fouettés, bien fermes et sucrés; versez aussitôt l'appareil dans 2 casseroles à soufflé, lissez-le, en le montant en dôme, saupoudrez légèrement avec du sucre fin, et poussez les casseroles à four très-doux. Sortez-les 20 minutes après, dressez-les sur plat couvert d'une serviette et servez-les. Cet appareil à soufflé ne tombe pas.

2159. — Soufflé d'abricots, à froid.

Mettez dans une bassine étamée, 4 décilitres de purée d'abricots sans sucre : les fruits peuvent être cuits ou crus; mêlez-la avec le double de son volume de glace de sucre, parfumée à l'orange; posez la bassine sur glace, et travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lié; ajoutez alors un blanc d'œuf non fouetté; continuez à travailler vivement l'appareil; aussitôt que ce blanc est bien incorporé, ajoutez-en un autre, et ainsi de suite jusqu'à concurrence de 10 blancs: pour que l'appareil devienne léger, il faut le travailler au moins trois quarts d'heure; versez-le dans une casserole à soufflé, et cuisez-le 20 minutes à four doux.

2160. — Soufflé à la gelée de framboises.

Mettez dans une petite bassine mince, 500 grammes de gelée de framboises; broyez-la bien avec une cuiller, puis ajoutez peu à peu une forte poignée de glace de sucre, à l'orange; posez la bassine sur glace, et travaillez l'appareil 12 à 15 minutes; mêlez-lui alors 8 blancs d'œuf fouettés, bien fermes; ajoutez quelques gouttes de carmin; versez-le dans 2 casseroles à soufflé, et cuisez-le 20 minutes à four doux. En sortant les soufflés du four, saupoudrez-les avec du sucre en poudre; envoyez-les aussitôt.

2161. — Soufflé russe à l'ananas.

Avec un appareil de biscuit fin, remplissez un moule à pâté-chaud, bas de forme et à charnières, beurré et glacé; cuisez-le à four modéré.

En le sortant, démoulez-le et laissez-le refroidir. Parez-le droit en dessus, et videz-le en partie, sans l'amincir trop sur les côtés. Masquez-le au fond et autour avec une couche de marmelade d'abricots au rhum, tiède. Essuyez le moule, remettez le biscuit dedans, et tenez-le à l'étuve.

Mettez dans un poêlon 300 grammes de belle marmelade d'abricots et un demi-bâton de vanille; tournez-la sur feu, et faites-la réduire 4 à 5 minutes : si elle était claire, il faudrait en mettre davantage et la faire réduire quelques minutes de plus, afin de la serrer. Retirez-la, enlevez la vanille, et mêlez-lui par moitié, un demi-décilitre de rhum et de curaçao; incorporez-lui aussitôt 6 blancs d'œuf fouettés en neige, légèrement sucrés, avec du sucre d'orange ou de citron râpé sur l'écorce des fruits, également mêlés avec quelques cuillerées de rhum et de curaçao : cet appareil doit être fortement aromatisé, afin de corriger la fadeur des blancs d'œuf; ajoutez 200 grammes d'ananas confit, coupé en dés.

Quand le mélange est opéré, remplissez le vide du biscuit avec l'appareil, en le montant en dôme; lissez-en les surfaces, et perlez le tour du biscuit, à l'aide d'un cornet, avec le même appareil; tenez-le 15 à 20 minutes à four doux.

En le sortant, masquez-en les surfaces, à l'aide du pinceau, avec de la marmelade chaude, et décorez-les avec des détails d'ananas et d'angélique. Dressez l'entremets sur un plat, enlevez le moule, et servez.

2162. — Petits soufflés au café.

Faites torréfier 125 grammes de grains de café, dans un poêlon ; faites-les infuser 20 minutes dans un demi-litre de lait bouillant; passez le liquide au tamis fin.

Faites un roux blond avec un morceau de beurre et 100 grammes de farine; délayez avec l'infusion au café; tournez jusqu'à l'ébullition, ajoutez 100 grammes de sucre en poudre, et cuisez 7 à 8 minutes sans cesser de travailler; retirez-le du feu. Quelques minutes après, ajoutez 5 jaunes d'œuf l'un après l'autre, puis 5 blancs fouettés; cuisez en petites caisses.

2163. — Petits soufflés, à l'orange.

Préparez un appareil à soufflé dans les conditions prescrites à l'article 2149, en supprimant la vanille ; remplacez celle-ci par une addition de 2 cuillerées de sucre d'orange, mais en observant que ce sucre ne doit entrer dans l'appareil qu'alors que celui-ci est cuit et refroidi. Quand les jaunes d'œuf, le beurre et les blancs fouettés sont incorporés, prenez l'appareil avec une cuiller, et emplissez 24 petites caisses en papier, de forme ronde ou ovale, plissées et très-légèrement beurrées à l'intérieur; rangez-les sur une plaque recouverte de papier, poussez-les au four doux. Au bout de 10 à 12 minutes, saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites-les glacer. Dressez-les sur 2 plats; envoyez-les aussitôt.

2164. — Précieuses aux fraises.

Cuisez du biscuit fin ou de la génoise fouettée sur feu, dans des moules ovales, à gâteaux de riz : il en faut 12 pour un entremets.

Quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, coupez-les droit sur le haut, et videz-les, en ne laissant qu'une minime épaisseur; masquez-en l'intérieur avec une mince couche de marmelade d'abricots.

Mettez dans une bassine 500 grammes de glace de sucre, et délayez-la avec un demi-litre du suc de fraises, frais. Travaillez 5 minutes l'appareil sur glace, et mêlez-lui, peu à peu, 3 à 4 blancs d'œuf non fouettés, sans cesser de le travailler jusqu'à ce qu'il soit mousseux et ferme comme de la meringue.

Chauffez alors les biscuits à la bouche du four; remplissez-les avec l'appareil, et cuisez-le 10 minutes à four doux, simplement pour le pocher.

Dressez les biscuits sur un petit gradin, et servez-les sans retard.

2165. — Poupelin à la frangipane.

Faites bouillir la valeur de 2 verres d'eau; ajoutez un grain de sel, 2 cuillerées de sucre, 175 grammes de beurre, un morceau de zeste. Retirez le liquide du feu, emplissez-le avec de la bonne farine, autant qu'il peut en absorber, en opérant comme pour la pâte à chou. Quand la pâte est liée, desséchez-la, et laissez-la à moitié refroidir; incorporez-lui alors 8 œufs entiers et 200 grammes de beurre.

Versez l'appareil dans un moule à charlotte beurré ; entourez-le sur le haut avec une bande de papier beurré. Cuisez-le à four modéré, bien fermé. Quand il est sorti du four et à moitié refroidi, videz-le entièrement pour ne laisser que la croûte du fond et des parois; emplissez le vide avec une frangipane, mêlée avec du salpicon de fruits, en dressant la crème par couches et en alternant chaque couche avec de la marmelade d'abricots; remettez le gâteau au four doux, pour 20 à 25 minutes. En le sortant, renversez-le sur un plat, saupoudrez-le avec du sucre fin.

2166. — Omelettes à la crème de riz.

Infusez un demi-bâton de vanille dans 3 décilitres de bon lait. Liez ce lait avec 3 cuillerées de fécule de riz; passez, et tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition. Au premier bouillon, retirez l'appareil sur le côté; sucrez-le, remettez la vanille dedans et cuisez 25 minutes : la bouillie doit être alors consistante et serrée; liez-la avec 6 jaunes d'œuf; cuisez la liaison sans faire bouillir; retirez du feu, et mêlez-lui 2 cuillerées d'amandes pilées avec un morceau de beurre, et passées au tamis. Retirez la vanille et laissez refroidir.

Battez 14 à 15 œufs dans une terrine; ajoutez un grain de sel, une poignée de sucre en poudre et quelques cuillerées de crème crue. — Faites épurer 125 grammes de beurre. Chauffez une poêle à pannequets, beurrez-la largement au pinceau avec le beurre liquide, et versez dedans la septième partie des œufs battus : on peut régler la quantité à l'aide d'une cuiller ronde, à sauce. — Cuisez l'omelette sur feu doux, en la laissant plate ; aussitôt qu'elle est prise, retirez-la du feu, glissez-la sur une plaque, et ciusez les six autres.

Masquez ensuite ces omelettes avec une couche de la bouillie préparée, et enfermez-la, en pliant chaque omelette de forme longue, pointue des deux bouts. Rangez-les à mesure sur une plaque; saupoudrez-les avec du sucre fin, et faites glacer au four.

Dressez ensuite les 7 omelettes sur un plat; 4 en dessous et 3 en dessus. Servez-les aussitôt.

2167. — Omelettes à la frangipane.

Préparez une crème frangipane à la vanille ou au chocolat, d'après les prescriptions données au chapitre de la *Pâtisserie;* en retirant la crème du feu, liez-la avec 4 ou 5 jaunes d'œuf crus; ajoutez 3 cuillerées d'amandes pilées, passées au tamis.

Mettez dans une terrine 200 grammes de farine; ajoutez 250 grammes de beurre fondu, 175 grammes de sucre, un grain de sel et 7 à 8 jaunes d'œuf; délayez avec du lait, à consistance d'une pâte à frire, légère; incorporez-lui alors 5 blancs fouettés et la valeur d'un verre de crème fouettée. — Avec du beurre fondu et à l'aide d'un pinceau, beurrez largement le fond d'une moyenne poêle à omelette, bien propre; chauffez celle-ci, et masquez-en le fond avec une petite partie de l'appareil préparé, en l'étalant sur toute la largeur de la poêle, de façon à obtenir une omelette un peu plus épaisse et plus large que les pannequets ordinaires; quand elle est cuite des deux côtés, renversez-la sur une feuille de papier, dans toute sa largeur. Cuisez ainsi 3 à 4 omelettes, en les étalant; distribuez alors sur chaque omelette une partie de la frangipane, et ployez-les en leur donnant la forme ordinaire, c'est-à-dire en *porte-manteau,* pointues des deux bouts; dressez-les aussitôt sur un plat, couvrez avec un papier beurré et poussez à four doux; tenez-les ainsi 12 à 15 minutes; saupoudrez-les avec du sucre fin, vanillé; glacez-les à l'aide d'une brochette rougie au feu; masquez le fond du plat avec un peu de sauce abricots au marasquin.

2168. — Omelettes à la Célestine.

Préparez un petit appareil à pannequets, avec de la crème crue, œufs, sucre, beurre et farine.— Mettez dans une terrine 150 grammes de farine de riz; délayez-la avec de la crème ou du bon lait; mettez-la dans une casserole; ajoutez un grain de sel, 100 grammes de sucre et un demi-bâton de vanille; tournez l'appareil sur feu doux pour le lier; ajoutez un morceau de beurre, et cuisez 7 à 8 minutes afin d'obtenir un appareil de même consistance que la frangipane; à ce point, retirez-le et liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf.

Avec du beurre épuré et l'appareil à pannequets, préparez 6 à 8 omelettes minces, de la largeur d'une poêle à pannequets; à mesure qu'elles sont cuites, étalez-les sur un plafond; puis garnissez chaque omelette avec une partie de la crème, et roulez-la en porte-manteau. Disposez à mesure les omelettes sur le plafond, les unes à côté des autres; tenez-les à la bouche du four quelques minutes, puis saupoudrez-les de sucre, et glacez-les au fer rougi; dressez-les ensuite sur un plat.

2169. — Omelette du Roi.

Préparez un petit appareil à pouding saxon, à la vanille, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2099. Chauffez 3 poêles de grosseur différente, dont la plus petite sera une poêle à pannequets, frottez-les d'abord avec un morceau de lard cru, essuyez-les bien; beurrez-les ensuite au pinceau avec du beurre épuré; étalez alors sur le fond des poêles une couche d'appareil ayant à peu près 1 centimètre d'épaisseur; cuisez-le à feu modéré, en le retournant; renversez-le aussitôt sur plaque : il faut une quinzaine de ces omelettes pour préparer l'entremets; aussitôt cuites, imbibez chacune d'elles avec un peu de marasquin; masquez-les, d'un côté, avec une couche de marmelade, et dressez-les à mesure sur un plat, les unes sur les autres : les plus larges en dessous, de façon à former un dôme; masquez aussitôt le dôme avec une couche de marmelade, puis avec une couche de meringue; décorez-le au cornet; saupoudrez avec du sucre fin, et tenez le plat un quart d'heure à la bouche du four doux. Envoyez en même temps une saucière de crème anglaise.

2170. — Omelette aux confitures.

Cassez une quinzaine d'œufs dans une terrine, ajoutez un grain de sel, 4 cuillerées de sucre au citron, 60 grammes de beurre distribué en petites parties : battez bien les œufs. — Faites fondre 150 à 200 gram. de beurre dans une poêle à omelette, posez-la sur feu vif; aussitôt que le beurre est bien chaud, versez les œufs battus dans la poêle; cuisez l'omelette, en la liant avec soin, à l'aide d'une cuiller en bois; agitez en

même temps la poêle sur elle-même, afin de rassembler toutes les parties; roulez l'omelette à moitié, puis déposez sur son centre 4 cuillerées de gelée de groseilles ou framboises, légèrement broyée; finissez de rouler l'omelette en *porte-manteau*; repliez-en les bouts, et renversez-la aussitôt sur un plat; égalisez-la, saupoudrez-la avec du sucre en poudre, et glacez-la, à l'aide d'un fer à glacer, rougi au feu, en formant un dessin quelconque, simple.

2171. — Omelette soufflée à la vanille.

Même pour un dîner de 10 couverts, cet entremets doit être servi double. — Faites fondre 250 grammes de bon beurre, tirez-le à clair. Mettez, dans une terrine vernie, 14 jaunes d'œuf et 300 grammes de sucre vanillé; travaillez l'appareil comme pour biscuit, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit mousseux, léger; ajoutez alors un grain de sel, 7 à 8 macarons pulvérisés, et enfin 16 blancs d'œuf fouettés, bien fermes. Versez le beurre épuré dans 2 poêles à omelette, bien propres; chauffez-le, versez la moitié de l'appareil dans chaque poêle; sautez-le tout doucement pour le chauffer dans son ensemble, et lui faire absorber le beurre, en l'arrondissant; versez-le aussitôt dans 2 plats creux, beurrés; poussez-les à four doux, mais bien atteint; 2 minutes après retirez-les, fendez-les jusqu'à la profondeur du plat, et poussez-les de nouveau au four : 12 à 15 minutes suffisent à cuire ces omelettes; quand elles sont bien atteintes, légères, saupoudrez-les largement avec du sucre fin à la vanille; 2 minutes après, sortez-les du four, et envoyez-les sans retard. — Pour être mangées à point, il faut que les omelettes soufflées soient attendues par les convives.

2172. — Œufs à la neige.

Cassez 12 œufs, en déposant les blancs dans une bassine, les jaunes dans une casserole; broyez ceux-ci pour les délayer avec 2 verres de lait et un verre de crème simple; ajoutez un grain de sel, un demi-bâton de vanille, 200 grammes de sucre en poudre. Avec cet appareil, préparez une crème anglaise; quand elle est liée, passez-la au tamis fin, dans une terrine; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie.

Fouettez en neige les blancs des 8 jaunes d'œuf; quand ils sont bien fermes, sucrez-les avec du sucre vanillé, et avec eux préparez un appareil à meringue; prenez cet appareil avec une cuiller à ragoût, laissez-le tomber simplement dans de l'eau ou du lait en ébullition (l'eau est préférable), pour les faire pocher en forme de grosses quenelles, de forme ovale, en les retournant avec une écumoire; aussitôt qu'elles sont pochées et raffermies, enlevez-les et déposez-les sur un tamis; quand elles sont froides, dressez-les en couronne sur un plat, presque debout; masquez légèrement le fond du plat avec la crème préparée, et envoyez le surplus dans une saucière.

2173. — Bordure de marrons à la Framboisy.

Préparez une petite purée de marrons, sucrée, à la vanille; mettez-la dans une terrine, liez-la avec 3 ou 4 cuillerées de frangipane; finissez-la, en incorporant, peu à peu, 6 jaunes et un œuf entier; versez l'appareil dans un moule à bordure uni, beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie.

Cuisez à grande eau 200 grammes de beau riz, en conservant les grains bien entiers. Quand il est égoutté, déposez-le dans une casserole, mêlez-lui un morceau de beurre, une poignée de sucre et une poignée de pistaches en filets; couvrez la casserole, et tenez-la 10 minutes à la bouche du four. Liez alors l'appareil avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots. Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat chaud, emplissez le vide avec le riz. Masquez le fond du plat avec un bon sirop vanillé.

2174. — Bordure de riz aux reines-claudes.

Cuisez 250 grammes de riz à la crème; finissez-le avec quelques macarons pulvérisés, un morceau de beurre, 3 jaunes d'œuf et 6 cuillerées de crème fouettée: versez-le dans un moule à bordure beurré; faites-le raffermir au bain-marie et au four. Démoulez-le sur un plat, et garnissez le puits de la bordure avec une compote de reines-claudes; glacez-les au pinceau avec un peu de leur sirop réduit à la *nappe;* mêlez au restant de ce sirop quelques cuillerées de liqueur au noyau; envoyez-le dans une saucière.

2175. — Bordure de semoule aux abricots.

Préparez un petit appareil à pouding de semoule, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2089; quand les blancs sont incorporés, ajoutez quelques cuillerées de crème fouettée. Avec cet appareil, emplissez un moule à bordure uni, beurré; posez-le dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites pocher l'appareil au four 25 à 30 minutes. En le sortant, démoulez-le sur un plat, et dressez dans le puits une compote de moitiés d'abricots, entremêlés avec quelques amandes d'abricot et quelques pistaches; arrosez les fruits avec un peu de leur sirop réduit; masquez ensuite la bordure avec de la sauce abricots au kirsch; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

2176. — Bordure madeleine au riz.

Préparez un petit appareil à madeleine, en procédant selon les prescriptions données au chapitre de la pâtisserie; versez-le dans un moule à bordure ouvragé, beurré et glacé au sucre; cuisez-le à four modéré. — En sortant le gâteau, parez-le droit et démoulez-le sur un plat; emplissez le puits avec un appareil de riz à la crème et à la vanille, fini avec quelques cuillerées de chantilly; masquez la bordure avec une sauce abricots au marasquin; envoyez le surplus dans une saucière.

2177. — Baba chaud, au madère.

Beurrez un moule à cylindre cannelé; emplissez-le, aux deux tiers de sa hauteur, avec de la pâte à baba levée et *rompue* (voir au chapitre de la *Pâtisserie);* tenez le moule à température douce pour faire lever encore la pâte jusqu'à ce que le moule soit plein; posez alors ce moule sur un plafond, poussez-le à four modéré bien atteint, et cuisez le gâteau 40 minutes. — Dans l'intervalle, lavez à l'eau tiède 150 grammes de raisins de Smyrne, déposez-les dans un poêlon, ajoutez moitié de leur volume d'écorces confites, de citrons, oranges et cédrats, ainsi que quelques cuillerées d'amandes vertes, également confites, autant d'ananas cru coupé en petits dés; mouillez ces fruits avec 3 décilitres de sirop à 30 degrés, et 2 décilitres de vin de Madère; donnez un seul bouillon au liquide, et tenez l'appareil au bain-marie.

Quand le baba est cuit, sortez-le du four, parez-le droit en dessus, et démoulez-le sur une grille à pâtisserie; imbibez-le avec un sirop bouillant, mêlé avec quelques cuillerées de madère et un petit verre de rhum, infusés aux zestes. Laissez bien égoutter le baba, puis masquez-le avec une glace à l'orange, préparée avec de la glace de sucre et du sirop au *lissé*. Dressez-le sur plat, emplissez le puits avec une partie des fruits préparés; dressez le reste autour, et envoyez le surplus dans une saucière. — On peut cuire la pâte à baba dans de grands moules à dariole et dresser les gâteaux en buisson.

2178. — Baba chaud, au chocolat.

Cuisez un petit appareil à baba, dans un moule à cannelons et à cylindre. En le sortant du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille à pâtisserie, et imbibez-le avec un sirop à 25 degrés, bouillant, parfumé à la vanille. Quand il est égoutté, arrosez-le avec une glace cuite au chocolat, de façon à le masquer complétement; dressez-le sur un plat. Délayez le restant de la glace au chocolat avec de la crème crue, faites-la bouillir et réduire quelques minutes; passez-la et servez-la dans une saucière.

2179. — Petits babas au chocolat.

Cuisez une vingtaine de petits babas dans des moules à dariole; en les sortant du four, coupez-les droits sur le haut, démoulez et siropez-les avec du sirop vanillé. Rangez-les sur une grille, le côté coupé en dessous; puis masquez-les avec une glace cuite au chocolat, foncée en couleur : elle doit à peine masquer les gâteaux; dressez-les en pyramide sur un plat. Délayez le surplus de la glace avec un peu de bonne crème; cuisez 5 à 6 minutes, et, avec elle, masquez le fond du plat; servez le reste en saucière, et envoyez en même temps les gâteaux.

2180. — Brioche fourrée, à la Rossini.

Avec de la pâte à brioche levée, emplissez aux trois quarts de hauteur un moule à charlotte beurré. Couvrez et laissez lever la pâte à température de la cuisine, jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords. Entourez alors le haut du moule avec une bande de papier, et cuisez à four modéré.

En sortant la brioche du four, tenez-la un quart d'heure à l'étuve tiède. Coupez-la droit, en dessus, et démoulez-la. Divisez-la alors en 5 ou 6 tranches transversales; puis reformez-la, en posant les tranches l'une sur l'autre, après les avoir masquées avec une couche de marmelade d'abricots, serrée. Placez-la sur une grille, et masquez-la avec la même marmelade tiède, mêlée avec un peu de rhum, mais assez consistante pour pouvoir la napper, saupoudrez-en les surfaces avec des pistaches coupées, et dressez-la sur un plat chaud. Masquez le fond du plat avec une crème anglaise au rhum, ou avec un sabayon; dans les deux cas, envoyez-en une saucière, en même temps que l'entremets.

2181. — Mazarin au kirsch.

Tamisez dans une terrine tiède 500 grammes de farine. — Délayez 30 grammes de levure avec 2 décilitres de lait tiède; avec ce liquide et le quart de la farine, préparez un levain; entourez-le avec le restant de la farine, couvrez avec un linge, et tenez-le à température douce. Quand le levain est augmenté de deux fois son volume, travaillez-le avec la main, en mêlant 5 œufs entiers et 3 jaunes d'œuf; incorporez alors la farine peu à peu, pour en former une pâte ayant la consistance de celle à brioche; en dernier lieu, ajoutez quelques cuillerées de crème double. Quand la pâte a pris beaucoup de corps, travaillez-la, en incorporant, peu à peu, 200 grammes de beurre distribué en petites parties, ainsi que 150 grammes de sucre; travaillez la pâte encore quelques minutes; couvrez et faites lever au double de sa hauteur. A ce point, rompez-la et faites-la encore lever. Prenez-la alors par petites parties, avec la main, pour emplir aux trois quarts de hauteur un moule à timbale un peu haut de forme, beurré; posez ce moule sur un plafond, tenez-le à température douce. — Quand la pâte est arrivée à peu près à hauteur des bords, entourez le moule avec une bande de papier beurré, poussez-le à four chaud, pour cuire le gâteau de belle couleur.

Dans l'intervalle, coupez en filets de 2 centimètres de long 4 à 500 grammes d'angélique et de cédrat confits, préalablement lavés à l'eau tiède; mettez ces filets dans un poêlon avec trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, infusé aux zestes d'orange et de citron; chauffez et retirez sur le côté du feu; incorporez-lui alors 400 gram. de beurre, divisé en petites parties, en le vannant toujours, afin de bien lier le liquide avec le beurre. Mêlez à l'appareil 2 décilitres de bon kirsch : cette opération doit être terminée juste au moment de dresser. — Parez le gâteau droit, démoulez-le et divisez-le en tranches transversales ayant un centimètre d'épaisseur; reformez le gâteau dans un moule bien essuyé, en alternant chaque tranche avec une partie des fruits émincés, et les arrosant avec le sirop beurré. Ces tranches peuvent être divisées en trois parties, en les posant dans le moule. — Quand le gâteau est remis en forme, renversez-le sur un plat, masquez-le encore avec du sirop, et envoyez le surplus en saucière.

Cet entremets doit être servi bien chaud à cause de la quantité de beurre qu'il absorbe. Les proportions données peuvent suffire au moins à 2 entremets.

2182. — Savarin à la Montmorency.

Préparez une pâte à savarin avec 300 grammes de farine, en procédant comme il est dit au chapitre de la *Pâtisserie;* quand la pâte est levée, prenez-la par petites parties, pour emplir aux trois quarts un moule à savarin beurré; posez-le sur un plafond à température douce, et faites revenir la pâte; aussitôt qu'elle arrive à la hauteur des bords du moule, poussez-le à four chaud, mais tombé. Quand le savarin est de belle couleur, démoulez-le sur une grille d'office pour l'imbiber à plusieurs reprises avec un sirop bien chaud, parfumé au kirsch; laissez-le bien égoutter, dressez-le sur un plat, emplissez le puits avec de belles cerises mi-sucre, bien rouges, lavées à l'eau tiède; masquez avec un sirop au kirsch, et envoyez le surplus dans une saucière.

2183. — Savarin à l'anglaise.

Cuisez un appareil à savarin dans un moule à dôme ou à timbale; aussitôt le gâteau cuit, démoulez-le pour le couper en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur; reformez-le, en le montant dans le même moule, mais en masquant chaque tranche avec une couche de frangipane vanillée, finie avec du beurre à la noisette, et avec un salpicon d'ananas coupé fin; renversez le gâteau sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise, envoyez le surplus dans une saucière.

2184. — Savarin aux fruits (dessin 287).

Pelez un moyen ananas; coupez-le en deux parties sur la longueur, et divisez chacune d'elles sur le travers, en tranches pas trop minces. Rangez-les dans un poêlon, et mouillez à hauteur avec du sirop vanillé à 28 degrés, tiède. Pilez les parures de l'ananas, faites-les infuser, sans ébullition, dans 2 à 3 décilitres de sirop à 28 degrés.

Emplissez aux trois quarts un moule à dôme, beurré, avec de la pâte à savarin finie; faites lever la pâte à température douce; quand elle est à la hauteur des bords, cuisez à four modéré.

Faites bouillir 3 décilitres de sirop vanillé, décuisez-le avec la valeur d'un décilitre et demi de liqueurs composées de kirsch, marasquin, curaçao, rhum, lait d'amandes; ajoutez quelques brins de zeste, passez-le. En sortant le savarin du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille, et imbibez-le avec l'infusion; dressez-le sur un plat, entourez-le avec des tranches d'ananas tièdies, arrosez-le avec le surplus de l'infusion; envoyez le sirop d'ananas dans une saucière, mêlé avec un salpicon d'ananas.

2185. — Petits savarins aux pêches.

Coupez 10 pêches pas trop mûres, chacune en deux parties; supprimez-en le noyau, plongez-les à l'eau bouillante, pour 2 secondes seulement; égouttez-les aussitôt pour en retirer la peau; rangez-les à mesure dans un sautoir; arrosez-les avec un sirop vanillé.

D'autre part, cuisez une quinzaine de petits savarins dans de grands moules à dariole; en les sortant du four, parez-les droit, imbibez-les avec un sirop à la vanille, mêlé avec quelques cuillerées de marasquin et du lait d'amandes; masquez-les ensuite avec une glace chaude au marasquin, et dressez-les autour du fond du plat; emplissez le puits avec les pêches, en les dressant en dôme; arrosez-les avec du sirop au marasquin, puis saupoudrez-les avec des pistaches et amandes coupées en filets. Envoyez le surplus du sirop dans une saucière.

2186. — Petits savarins, sauce aux fraises.

Cuisez une vingtaine de savarins dans de grands moules à dariole; en les sortant du four, trempez-les dans un sirop parfumé au zeste d'orange et de citron; égouttez-les sur une grille et masquez-les avec une glace au sucre en poudre, étendue avec du suc frais de fraises; dressez-les en pyramide sur un plat; envoyez en même temps une purée froide de fraises, étendue à point avec un sirop vanillé.

2187. — Gâteau de Compiègne au sabayon.

Beurrez un moule à cylindre; emplissez-le aux trois quarts avec une pâte à compiègne, préalablement levée et rompue, préparée d'après les prescriptions données au chapitre de la *Pâtisserie*. Tenez le moule à température douce, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords. Placez alors le moule sur un plafond, poussez-le à four un peu chaud. Quand le gâteau est à point, démoulez-le, imbibez-le avec un sirop au rhum; dressez-le sur plat; emplissez le puits avec un sabayon au rhum, et envoyez le surplus en saucière.

2188. — Petits compiègnes au café.

Avec de la pâte à compiègne levée et rompue, emplissez à moitié une vingtaine de grands moules à

dariole beurrés; rangez-les sur un plafond, tenez-les à température douce, pour faire lever la pâte jusqu'à ce que les moules soient pleins; poussez-les alors à four chaud, cuisez-les de belle couleur. En les sortant, parez-les droit, et trempez-les dans un sirop parfumé à l'essence de café; aussitôt qu'ils sont égouttés, masquez-les avec une glace chaude au café; dressez-les en pyramide sur plat; envoyez en même temps une saucière de crème anglaise au café.

2189. — Gâteau du Congrès, à la groseille.

Maniez 500 grammes de beurre dans un linge pour l'éponger et le ramollir; mettez-le dans une terrine, travaillez-le vivement à la cuiller, en additionnant 250 grammes de sucre, 1 œuf entier et 8 jaunes, un à un ; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez encore 250 grammes de sucre, un grain de sel ; quelques minutes après, ajoutez 500 grammes de fécule, peu à peu, ainsi qu'un brin de zeste râpé. Prenez l'appareil avec une cuiller, emplissez un moule à *trois-frères*, c'est-à-dire de forme basse, formant cylindre sur le haut, beurré avec du beurre épuré, puis glacé à la fécule; posez-le sur un plafond, et poussez à four modéré, mais bien atteint ; cuisez 25 à 30 minutes. — Quand il est de belle couleur, démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle; dressez-le sur plat ou sur serviette; emplissez simplement le puits du gâteau avec de la gelée de groseilles, nouvellement faite, transparente, pas trop ferme.

2190. — Gâteau du Congrès, au riz.

Préparez un gâteau du Congrès, en procédant d'après la méthode décrite à l'article précédent : aussitôt cuit, démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle, glacez-le légèrement au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède; dressez-le sur plat et emplissez le puits avec un appareil de riz à l'orange, fini à la crème, mêlé avec un salpicon d'ananas et quelques cuillerées de pistaches coupées en petits dés ou émincées; envoyez séparément une sauce abricots à l'orange.

2191. — Gâteau Benoiton.

Préparez un petit appareil de biscuit fin, à l'orange; cuisez-le dans un moule à dôme beurré et glacé : il doit être de belle couleur. Quand il est sorti du four et refroidi, coupez-le droit, puis divisez-le en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur; tenez-le au chaud.

D'autre part, coupez de l'ananas en tranches très-minces ou en julienne; mettez-les dans une casserole avec du sirop au punch. Quelques minutes avant de servir, chauffez l'ananas et le sirop. Prenez le biscuit, tranches par tranches, et remettez-le en forme dans le moule où il a cuit, en étalant sur chaque tranche une couche d'ananas, et en arrosant avec un peu de sirop. Renversez le gâteau sur un plat, arrosez-le aussi avec du sirop et envoyez-le.

2192. — Pannequets aux confitures.

Mettez dans une terrine 300 grammes de farine, 250 grammes de sucre, à l'orange, 300 grammes de beurre fondu, 4 œufs entiers, 3 jaunes d'œuf, un grain de sel, un peu de zeste finement haché; délayez l'appareil avec un demi-litre de lait, sans faire de grumeaux, et en le tenant léger. — Épurez 150 gram. de beurre, tenez-le dans une petite casserole; chauffez 2 petites poêles à pannequets, essuyez-les bien, beurrez-les au pinceau avec du beurre épuré; versez dans chacune d'elles 2 cuillerées d'appareil, en l'étalant en couche mince sur toute la surface de la poêle; posez la poêle sur feu doux; dès que l'appareil commence à sécher, retournez vivement le pannequet à l'aide d'une fourchette; quelques secondes après, renversez-le sur un plafond, en le laissant dans toute sa largeur; cuisez ainsi tous les pannequets, parez-les, masquez-les d'un côté seulement avec une couche de marmelade d'abricots; ployez-les en carrés longs, de façon à bien enfermer la marmelade. A mesure qu'ils sont ployés, rangez-les sur un plafond, saupoudrez-les avec du sucre fin, glacez-les très-légèrement à la salamandre; dressez-les en couronne sur un plat, presque debout, emplissez le puits avec une compote de moitiés d'abricots, masquez légèrement les

pannequets au pinceau avec un peu de sauce abricots, étendue avec du sirop; envoyez le surplus en saucière.

2193. — Pannequets au chocolat.

Préparez un appareil à pannequets, en procédant comme il est dit à l'article qui précède, mais au sucre vanillé. Avec cet appareil, cuisez 3 douzaines de pannequets; étalez-les à mesure sur une feuille de papier; parez-les, masquez-les avec une mince couche de frangipane à la vanille, pliez-les en carré long, dressez-les en buisson sur un plat chaud, et tenez-les à l'étuve.— Préparez une sauce au chocolat à la vanille, réduite sur feu jusqu'à ce qu'elle nappe à la cuiller. Finissez-la avec quelques cuillerées de bonne crème crue. Masquez les pannequets avec cette sauce, et envoyez le surplus en saucière.

2194. — Pannequets à l'Impériale.

Cuisez une vingtaine de pannequets un peu plus larges que d'ordinaire; parez-les, masquez-les avec une couche de marmelade de pommes, réduite avec de la marmelade d'abricots, mêlée ensuite avec un salpicon d'ananas finement coupé; pliez-les en forme de carré long, dressez-les en couronne sur un plat, presque debout; tenez quelques minutes le plat à la bouche du four; emplissez le puits avec un salpicon d'ananas, mêlé avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne et des pistaches coupées en dés; masquez les pannequets et le salpicon avec une sauce abricots au marasquin; envoyez le surplus en saucière.

2195. — Pannequets meringués (dessin 288).

Préparez un appareil à pannequets (art. 2192) avec un peu moins de sucre que la dose ordinaire; cuisez les pannequets larges et minces; étalez-les sur une plaque à mesure qu'ils sont cuits, et masquez-les avec une couche de crème frangipane à la vanille; ployez-les en forme de carré long, et dressez-en une couronne dans un plat; masquez-les d'abord au pinceau avec un peu de marmelade et ensuite avec un appareil à meringue, vanillé; lissez la surface au couteau, décorez-la aussi avec de la meringue, dans le genre représenté par le dessin; saupoudrez avec du sucre, poussez à four très-doux et faites-les légérement colorer; en sortant le plat du four, essuyez-le bien, emplissez le puits avec un sabayon au madère, très-ferme; envoyez le surplus en saucière.

2196. — Pannequets à la crème d'ananas, meringués.

Avec 150 grammes de farine, 100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers, 4 à 5 décilitres de bonne crème crue, préparez une pâte à pannequets : la bonne crème donne des pannequets supérieurs. — Cuisez les pannequets, masquez-les avec une frangipane à l'ananas; ployez-les en forme de carrés longs et plats, dressez-les debout, en couronne, dans le vide d'un moule à bordure uni, non contre les parois, mais appuyés les uns sur les autres, un peu inclinés, en ayant soin de les masquer aussi avec une mince couche de frangipane, afin de les coller ensemble. Renversez le moule sur un plat, et masquez la couronne sur le tour, en dessus et en dedans avec une couche de meringue; lissez et décorez-la; saupoudrez avec de la glace de sucre, et faites colorer à four doux. En sortant l'entremets du four, emplissez-en le vide central avec un gros salpicon d'ananas, et envoyez en même temps une saucière de sirop d'ananas.

2197. — Pannequets à la Royale.

Cuisez 2 douzaines de pannequets (art. 2196); en les sortant de la poêle, étalez-les sur un plafond; masquez-en la moitié avec de la frangipane à la vanille, l'autre moitié avec de la marmelade d'abricots. Collez sur le centre d'un plat, un support en pain coupé de forme bombée, frit, bien épongé et masqué avec de la frangipane; sur ce support, dressez les pannequets, en les étalant sur toute la largeur, mais en ayant soin d'alterner ceux masqués à la marmelade avec ceux masqués à la frangipane: ces pannequets

doivent former un dôme régulier; masquez-le avec de la meringue, et décorez-le au cornet; tenez le plat à la bouche du four doux pour colorer légèrement la meringue. Avant d'envoyer l'entremets, ornez le dôme avec de la gelée de groseilles coupée ou poussée au cornet.

2198. — Pannequets glacés, à la salamanque.

Cuisez une trentaine de pannequets larges et minces; étalez-les à mesure sur une plaque, parez-les et masquez-les avec une légère couche de purée de marrons au marasquin; pliez-les en carrés longs, rangez-les sur une plaque, les uns à côté des autres, saupoudrez-les avec du sucre fin, glacez-les légèrement au fer rouge; dressez-les alors en buisson sur un plat; masquez-les avec un sirop de marrons, au marasquin, mêlé avec des raisins de Smyrne.

2199. — Dampfnouilles (dampfnudeln) à l'allemande.

Proportions : 500 grammes de farine, 100 grammes de beurre fondu, 3 cuillerées de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 4 jaunes, un verre de lait, 3 cuillerées de crème, un grain de sel, 30 grammes de levûre.

Délayez la levure avec le lait tiède, passez au tamis. Avec la moitié de la farine, faites un levain léger dans une terrine; tenez-le à couvert à température douce; quand il est levé au double de son volume, incorporez-lui le restant de la farine, les œufs, le sucre, le beurre fondu, ainsi que la crème; tenez la pâte un peu ferme; couvrez la terrine, faites revenir la pâte au double de son volume; renversez-la alors sur la table farinée, et divisez-la en bandes épaisses de 2 centimètres; coupez ces bandes transversalement, de façon à obtenir des carrés; posez-les à mesure sur un linge fariné, à petite distance les unes des autres; faites-les lever à peu près une demi-heure. Rangez-les alors sur le fond beurré d'un large sautoir à bords élevés; faites-les lever encore un quart d'heure. — Quand la pâte est élastique au toucher, arrosez les dampfnouilles avec un peu de lait tiède, sucré et vanillé; posez le sautoir sur feu, faites partir le liquide en ébullition, fermez le sautoir et poussez à four chaud; il faut observer de ne pas découvrir le sautoir avant que les dampfnouilles soient à sec; il faut pour cela au moins 15 minutes.

Quand la pâte est raffermie, moelleuse, et le liquide évaporé, détachez les dampfnouilles du sautoir avec une palette, et dressez-les en buisson sur un plat; saupoudrez-les avec du sucre vanillé, tenez-les 2 minutes à la bouche du four; arrosez le fond du plat avec une crème anglaise à la vanille; envoyez le surplus en saucière.

2200. — Profiteroles au chocolat.

Couchez à la poche, sur une plaque, 2 douzaines de petits choux ronds, gros comme des petites noix; dorez-les, cuisez-les, en les tenant un peu secs; quand ils sont à moitié refroidis, ouvrez-les en dessous et fourrez-les, à l'aide d'un cornet, avec une crème frangipane à la vanille; dressez-les en buisson sur un plat, dont le fond est masqué avec une couche de frangipane; poussez le plat à la bouche du four. Quand les profiteroles sont bien chaudes, masquez-les avec une glace chaude au chocolat, à la vanille, assez serrée pour les napper d'une couche brillante. Envoyez séparément une sauce au chocolat simple ou à la crème.

2201. — Mispaïs à l'anglaise (mince-pies).

Proportions : 500 grammes de raisins de Corinthe, autant de Smyrne, 5 à 6 pommes, 400 grammes de graisse de rognons de bœuf, 400 grammes de filet de bœuf rôti, 300 grammes de langue écarlate, une demi-bouteille de cognac, autant de madère, 200 grammes de bonne cassonade, le zeste d'une orange et d'un citron, une noix muscade, une cuillerée de poudre de gingembre.

Coupez en petits dés les viandes et les pommes, hachez finement la graisse; mettez-les ensemble dans une terrine; arrosez-les avec le cognac et le madère; ajoutez le citron, les raisins, la cassonade, les zestes hachés, le gingembre, la muscade en poudre. Mêlez bien ces éléments, enfermez-les dans un bocal en grès, tenez celui-ci dans un lieu frais, pour l'y laisser 15 jours au moins.

Voici la méthode pour préparer les mispaïs : avec de la pâte brisée fine, foncez 2 douzaines de gros moules à tartelette; emplissez-les avec de l'appareil, juste à niveau des bords, couvrez celui-ci avec une

*

abaisse en pâte feuilletée, évidée au centre avec un coupe-pâte d'un centimètre de diamètre; soudez cette abaisse avec les bords de la tartelette, dorez-la en dessus; rangez les tartelettes sur une plaque, et poussez-les à four chaud ; cuisez-les 20 minutes. — Quelques secondes avant de les sortir, saupoudrez-les au sucre fin, faites-les glacer de belle couleur; retirez-les alors pour les démouler sur plat, les tenir au chaud.

Cuisez 24 petites abaisses, aussi en feuilletage, ayant de 3 à 4 centimètres de diamètre, mais taillées avec un coupe-pâte cannelé; glacez-les également au sucre. — D'autre part, préparez un sirop au punch, avec du cognac, du rhum et du sucre en pain, préalablement imbibé, ainsi qu'un peu de zeste; placez ce sirop dans un poêlon, chauffez-le et envoyez-le en même temps que les tartelettes et les petites abaisses.

Au moment de servir les mispaïs, les maîtres-d'hôtel doivent les distribuer sur les assiettes, chacune avec un couvercle à côté, puis verser dans le vide de chaque mispaïs un peu de sirop, enflammé au moment. On les présente ainsi aux convives, qui peuvent éteindre le feu avec l'abaisse en pâte servant de couvercle aux mispaïs.

C'est ainsi qu'on sert les mince-pies à la cour de Londres et à celle de Prusse; mais on peut aussi les dresser simplement en buisson, après avoir introduit à l'intérieur un peu de sirop au punch.

2202. — Mispaïs à la française.

Mettez dans une terrine 600 grammes de raisins, par moitié de Corinthe et de Smyrne, triés et lavés à l'eau tiède, ainsi que quelques parties de raisins de Malaga, égrenés et hachés; ajoutez 400 grammes d'écorces confites de cédrat et de citron, 4 pommes crues coupées en petits dés, 500 grammes de moelle de bœuf hachée, le zeste d'un citron et d'une orange, hachés ou râpés, une pincée de poudre de gingembre, un peu de muscade râpée, 4 cuillerées de sucre vanillé, et enfin un grand verre de cognac et un petit verre de rhum; faites macérer l'appareil 24 heures ; liez-le ensuite avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Avec cet appareil, préparez, soit de petites mispaïs, soit un gâteau, façon de Pithiviers, en faisant un trou sur le centre de l'abaisse. Dorez la surface de la pâte, rayez-la, et cuisez le gâteau à four modéré. Au moment de le servir, introduisez dans l'intérieur, par la cheminée, quelques cuillerées de punch bien chaud. Dressez-le ensuite sur un plat et envoyez-le.

2203. — Croustade aux pêches (dessin 289).

Foncez un moule à pâté-chaud, de forme basse, avec de la pâte à flan; tenez-la un peu épaisse; masquez cette pâte à l'intérieur avec du papier beurré ; emplissez le vide de la croustade avec de la farine commune pour la cuire *à blanc*. Quand elle est à peu près à point, sortez-la, enlevez la farine et emplissez le vide avec une une crème frangipane aux amandes et à la vanille, finie avec quelques œufs entiers; poussez-la de nouveau à four doux pour finir de cuire la pâte et pocher la frangipane, Sortez-la alors, démoulez-la sur un plat; masquez sa surface avec une couche de marmelade, et sur celle-ci dressez un buisson de belles moitiés de pêches fermes; nappez-les avec de la gelée de pommes dissoute; ornez-les avec quelques feuilles d'angélique, et envoyez en même temps une saucière de sirop de pêches réduit, mêlé ensuite avec du marasquin, et beurré.

2204. — Croustade à la crème.

Foncez un moule à pâté-chaud, de forme basse, avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage; posez-le sur un plafond.

Mettez dans une terrine 4 cuillerées de fécule ou arow-root, 200 grammes de sucre vanillé, un grain de sel, 8 œufs entiers et 8 jaunes; broyez les œufs avec un fouet, et délayez avec trois quarts de litre de crème ou bon lait cru; passez l'appareil deux fois au tamis, et versez dans une casserole; ajoutez alors 150 grammes de beurre fin, et tournez-le sur feu simplement jusqu'au point où le beurre est fondu. Avec cet appareil, emplissez la caisse en pâte, et poussez à four très-doux; cuisez une heure au moins. Quand la crème est prise et la pâte cuite, sortez la croustade; laissez-la à peu près refroidir, sans retirer le moule; masquez-la alors en dessus avec de la meringue, en formant le dôme; décorez celui-ci, en laissant un

creux sur le haut; saupoudrez de sucre vanillé et poussez encore à four doux pour faire colorer d'un beau blond. En sortant la croustade, posez-la sur plat, et enlevez le moule; puis, ornez le décor avec de la marmelade d'abricots poussée au cornet, et dressez sur le haut un bouquet de petits fruits confits, de nuance variée.

2205. — Petites croustades à la maltaise.

Préparez 8 œufs de pâte à nouille; émincez-la, et faites blanchir les nouilles au lait; égouttez-les et placez-les dans une casserole; finissez-les avec du beurre et du sucre parfumé à l'orange; versez l'appareil dans un sautoir beurré, étalez-le en couche de 4 à 5 centimètres d'épaisseur; couvrez avec un papier beurré, et faites-le refroidir avec un poids léger dessus. Quand il est bien raffermi, découpez-le en petits pains, à l'aide d'un coupe-pâte de 3 à 4 centimètres de diamètre, en le trempant chaque fois à l'eau chaude : il faut une quinzaine de ces pains; roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la panure blanche et fraîche; égalisez-les avec la lame du couteau; cernez-les avec un coupe-pâte plus petit que leur diamètre. — Dix à douze minutes avant de servir, plongez-les à grande friture neuve, pour leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les, ouvrez et videz-les; roulez-les dans du sucre vanillé, et remplissez-les avec un salpicon composé de fruits confits et d'ananas frais, lié avec un peu de marmelade d'abricots. Masquez l'ouverture des croustades avec un rond d'ananas; dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez séparément une sauce abricots au curaçao.

2206. — Beignets de pêches.

Retirez la peau et les noyaux à 7 ou 8 pêches bien mûres; divisez-les en quartiers, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec 4 cuillerées de sucre vanillé, et arrosez-les avec un peu de marasquin; faites-les macérer 10 minutes. Égouttez-les sur un linge, roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les aussitôt, un à un, dans une pâte à frire, et plongez-les à mesure dans la friture chaude, mais en petite quantité à la fois; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé; dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez-les sans délai.

2207. — Beignets de pêches à l'Infante.

Divisez, chacune en deux parties, 8 à 10 bonnes pêches; supprimez-en les noyaux et la peau; emplissez le vide laissé par le noyau avec un morceau de pâte d'amandes à la vanille, molle; nappez alors les pêches à l'aide du pinceau, avec une légère couche de marmelade tiède, mais serrée; roulez-les à mesure dans des macarons pulvérisés; trempez-les aussitôt dans une pâte à frire, et plongez-les à grande friture, en petite quantité à la fois. Aussitôt les baignets égouttés, nappez-les au pinceau avec un peu de glace cuite ou crue, au marasquin; dressez-les.

2208. — Beignets de pommes, glacés.

Pelez 5 à 6 pommes reinettes, coupez-les en tranches transversales de 6 à 8 millimètres d'épaisseur; videz-les sur le centre, et passez-les au coupe-pâte pour les obtenir uniformes; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques cuillerées de sucre fin parfumé à l'orange, arrosez-les avec 2 cuillerées de cognac; laissez-les macérer 10 minutes. Égouttez-les, épongez-les sur un linge, trempez-les une à une dans une pâte à frire, de façon à les envelopper; plongez-les à mesure dans la friture chaude; remuez la poêle, en plongeant les beignets, afin qu'ils soient saisis de tous côtés en même temps, et qu'ils ne s'attachent pas ensemble; mais il convient d'en mettre peu à la fois. — Quand la pâte est séchée, de belle couleur, enlevez les beignets à l'écumoire, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre fin, glacez-les à la salamandre; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2209. — Beignets de pommes, à la duchesse.

Pelez 8 à 10 calvilles; coupez-les transversalement, chacune en trois parties égales, supprimez-en le

cœur avec un tube à colonne, et faites-les cuire à moitié dans un sirop léger; égouttez-les sur un tamis.

Mêlez dans un sautoir quelques cuillerées de marmelade d'abricots vanillée, avec son même volume de gelée de pommes; tournez cet appareil sur feu jusqu'à ce que la gelée soit complétement dissoute et l'appareil serré; trempez alors les pommes dans l'appareil pour les masquer avec une couche légère; rangez-les sur un plafond, et faites-les refroidir. Détachez ensuite les pommes de la plaque, roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les, une à une, dans de la pâte à frire, et plongez-les à grande friture, en petite quantité à la fois; aussitôt que la pâte est bien sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, nappez-les au pinceau, d'un côté seulement, avec une glace au rhum; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2210. — Beignets de poires, à la Saint-Amand.

Tournez une trentaine de petites poires de printemps, en laissant adhérer une partie de la queue; videz-les par le côté opposé, à l'aide d'une cuiller à racine, en retirant les parties dures du cœur; cuisez-les dans un sirop léger; laissez-les refroidir. Égouttez-les ensuite; épongez-en l'intérieur, et emplissez-les avec de la frangipane à la vanille; trempez-les alors, une à une, dans une pâte à frire; plongez-les aussitôt à grande friture bien propre et chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets pour les saupoudrer avec du sucre vanillé ; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2211. — Beignets de cerises.

Supprimez le noyau à 250 belles cerises fraîches, bien mûres; enfilez-les par 8 ou 10 sur de petites brochettes en bois, en les serrant les unes contre les autres; épongez-les, trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à friture bien chaude, mais peu à la fois; quand la pâte est bien sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, et roulez-les dans du sucre en poudre, vanillé; retirez les brochettes, dressez les beignets en buisson sur une serviette pliée. — On peut opérer avec des cerises mi-sucre, préalablement lavées à l'eau tiède.

2212. — Beignets de reines-claudes.

Séparez, chacune en deux parties, 24 reines-claudes confites, lavées et bien épongées; supprimez-en les boyaux; placez dans le creux de chaque moitié, une petite boule en pâte d'amandes un peu molle; roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les ensuite dans une pâte à frire, et plongez-les à friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur une serviette; envoyez-les aussitôt. — On peut opérer ainsi avec des reines-claudes confites, mais préalablement ramollies à l'eau tiède.

2213. — Beignets d'abricots confits.

Lavez à l'eau tiède 30 moitiés d'abricots confits; essuyez-les, placez-les dans une terrine, arrosez-les avec quelques cuillerées de kirsch; faites-les macérer quelques minutes. Égouttez-les sur une serviette, puis trempez-les, une à une, dans une pâte à frire, et plongez-les à mesure dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2214. — Beignets d'ananas à l'Impératrice.

Coupez chacune en deux parties une dizaine de tranches d'ananas confites, pas trop épaisses; passez-les à l'eau tiède, épongez-les ; masquez-les d'un côté avec de la marmelade, et soudez-les de deux en deux. Trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à mesure dans la friture chaude et neuve ; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, roulez-les dans du sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2215. — Beignets de marrons.

Préparez 5 à 600 grammes de pâte de marrons à la vanille, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2114, étalez-la sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur; masquez-la aussitôt avec une couche de frangipane à la vanille, et laissez bien refroidir l'appareil; coupez-le alors de forme ronde, à l'aide d'un coupe-pâte, trempé à l'eau chaude. Appuyez à mesure ces ronds du côté de la crème sur des macarons pulvérisés; trempez-les, un à un, dans de la pâte à frire légère, et plongez-les à grande friture; égouttez-les aussitôt qu'ils sont de belle couleur; roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2216. — Beignets de pâte de coings.

Coupez de la pâte de coings, en anneaux de 4 centimètres de diamètre sur 1 d'épaisseur; trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à friture bien chaude; quand la pâte est de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, nappez-les avec une glace au rhum; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2217. — Beignets de fraises.

Épluchez 5 à 6 douzaines de grosses fraises ananas; masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots; roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les, une à une, dans une pâte à frire, et plongez-les à mesure à grande friture chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge; roulez-les dans du sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2218. — Beignets d'oranges.

Coupez 8 à 10 oranges chacune en 4 ou 6 quartiers, en laissant adhérer l'écorce; parez alors les chairs à vif, en passant le couteau entre la chair et le blanc de l'écorce; supprimez-en les semences, rangez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec une poignée de sucre fin, faites-les macérer 10 minutes; égouttez-les sur un linge, épongez-les, trempez-les dans une pâte à frire, et plongez-les à friture bien chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, saupoudrez-les avec du sucre à l'orange, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2219. — Beignets de crème à la vanille.

Avec 400 grammes moitié farine moitié fécule, 200 gram. de beurre, 100 gram. de sucre vanillé, 1 grain de sel, 5 œufs entiers, 6 jaunes, trois quarts de litre de lait, préparez une crème pâtissière à la vanille, un peu ferme (v. à la *Pâtisserie*); étalez-la sur un plafond humecté, en couche d'un centimètre d'épaisseur; couvrez-la avec un papier beurré, laissez-la bien refroidir. Renversez l'appareil sur la table, saupoudrée de panure ou de farine; découpez-le en ronds avec un coupe-pâte uni, de 5 centimètres de diamètre, en ayant soin de le tremper dans l'eau chaude; farinez légèrement les beignets, trempez-les dans des œufs battus, et panez-les à la panure blanche; appuyez-les légèrement avec la lame d'un couteau, rangez-les à mesure, les uns à côté des autres, sur une plaque couverte de papier. Dix minutes avant de servir, plongez-les à grande friture (moitié beurre et moitié graisse épurée ou saindoux), mais peu à la fois, pour leur faire prendre une belle couleur; en les sortant, égouttez-les sur un linge; roulez-les dans du sucre vanillé pour les dresser aussitôt en buisson sur une serviette pliée.

2220. — Beignets de crème, fourrés.

Prenez de la pâte d'abricots ou de pommes; coupez-la en bandes aussi larges et aussi minces que possible; masquez-les avec une mince couche de crème pâtissière à la vanille et aux amandes; puis masquez cette couche avec d'autres bandes de pâte; laissez refroidir et distribuez-les en carrés longs; trempez-les dans une pâte à frire, ou bien panez-les; faites-les frire.

2221. — Beignets soufflés, à l'orange.

Versez 4 décilitres d'eau dans une casserole, ajoutez 80 grammes de beurre, 2 cuillerées de sucre en poudre, un grain de sel; posez la casserole sur feu, retirez-la au moment où l'ébullition se prononce; remplissez le liquide avec la farine nécessaire (à peu près 250 gram.), pour obtenir une pâte lisse, consistante, bien liée, en procédant comme pour la pâte à chou (v. la *Pâtisserie);* quand la pâte est desséchée, retirez-la du feu, changez-la de casserole, incorporez-lui 2 jaunes et 5 œufs entiers, mais peu à peu, en travaillant fortement la pâte : elle ne doit pas être trop molle ; ajoutez un morceau de beurre, la moitié d'un zeste d'orange râpé. Prenez la pâte avec une cuiller à café, faites-la tomber dans la friture, en la poussant avec le doigt, mais de façon à l'obtenir ronde; agitez la poêle afin que les beignets ne s'attachent pas, mais qu'ils se colorent d'une égale nuance; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre en poudre parfumé à l'orange; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2222. — Beignets soufflés à l'italienne.

Préparez une pâte à beignets, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article précédent, mais en la tenant un peu plus ferme; distribuez-la en parties égales, de la grosseur d'une noix ; posez à mesure ces parties sur la table farinée; roulez-les de forme ronde; aplatissez-les avec la lame du couteau, de l'épaisseur d'un centimètre; plongez-les dans la friture chaude; laissez-les juste le temps nécessaire pour les roidir superficiellement; égouttez-les aussitôt sur un linge, laissez-les bien refroidir. Un quart d'heure avant de servir, cernez les beignets au centre de leur épaisseur, par une légère incision pratiquée tout autour avec la lame d'un petit couteau; plongez-les alors, peu à la fois, à grande friture modérément chaude; au bout de quelques instants, les beignets montent droits comme des petits pâtés; agitez la friture, afin de les cuire d'égale couleur; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé; posez sur chacun d'eux une lame de gelée de pommes coupée ronde, de la largeur du beignet; dressez-les.

2223. — Beignets de brioche à la crème.

Prenez une brioche rassie, cuite dans un moule à timbale; divisez-la en lames d'un centimètre et demi d'épaisseur; distribuez ces lames en ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centimètres de diamètre. Il en faut 2 douzaines. Rangez ces ronds sur un plat creux, imbibez-les avec de la crème anglaise à la vanille, égouttez-les sur un tamis; panez-les à l'œuf, et plongez-les à friture chaude, pour les faire colorer; égouttez-les, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les.

2224. — Beignets à la Dauphine, aux amandes.

Prenez 800 grammes de pâte de brioche peu beurrée, levée et rompue; abaissez-la au rouleau sur la table farinée, en abaisse de l'épaisseur de 3 à 4 millimètres; distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 centimètres de diamètre : il en faut une quarantaine. Prenez la moitié de ces ronds, dorez-en les bords à l'aide du pinceau; garnissez le centre avec une petite partie de frangipane aux amandes, à la vanille; à mesure que ces ronds sont garnis, couvrez-les chacun avec un des ronds réservés, en les appuyant sur les bords; coupez alors les 2 abaisses avec le même coupe-pâte, afin d'égaliser les beignets, et les souder parfaitement; rangez-les à mesure sur un linge fariné, à distance; tenez-les à température douce pour faire lever la pâte une demi-heure. — Quand elle est molle au toucher, prenez les beignets avec ménagement, pour les plonger un à un dans de la friture au beurre, modérément chaude; agitez continuellement la poêle; cuisez, de belle couleur ; égouttez-les sur un linge. Quand ils sont froids, masquez-les avec une glace cuite, au lait d'amandes; laissez-les égoutter sur une grille quelques secondes; dressez-les. — La pâte à beignets de carnaval convient mieux que la pâte à brioche.

2225. — Beignets de carnaval à la polonaise (Ponszki).

Avec 500 grammes de farine, 150 grammes de beurre, 100 grammes de sucre, 100 grammes d'amandes,

8 jaunes d'œuf, 1 verre de lait, 30 grammes de levûre, zeste, sel et fleurs de muscade; préparez une pâte à beignets polonais (v. aux *Détrempes*). Quand elle est levée deux fois, mettez-la sur le tour; divisez-la en deux parties; abaissez chacune d'elles en abaisse de 4 millimètres d'épaisseur; puis, à l'aide d'une cuiller à café, rangez à distance de 4 centimètres, sur toute la surface de l'une des abaisses, des petits tas de marmelade d'abricots, très-consistante; mouillez les intervalles au pinceau, et posez la seconde abaisse sur celle-ci, de façon à la couvrir complétement. Avec le revers d'un coupe-pâte, appuyez l'abaisse supérieure afin de serrer la confiture sur le centre; coupez alors les beignets avec un coupe-pâte ayant 5 centimètres de diamètre; rangez-les à mesure sur un linge fariné étalé sur une planche, en les renversant; couvrez-les avec un linge léger ou avec du papier, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte soit devenue molle et flexible au toucher. Prenez-les alors avec précaution, et plongez-les à grande friture, pas trop chaude (moitié beurre, moitié saindoux); cuisez-les en les agitant, jusqu'à ce qu'ils soient atteints à l'intérieur et de belle couleur foncée; égouttez-les. Quand ils sont froids, trempez-les dans une glace au punch, cuite ou préparée à cru avec de la glace de sucre et du sirop au *lissé;* rangez-les à mesure sur une grille d'office, pour faire égoutter la glace, et tenez-les à l'étuve. Dressez-les ensuite; envoyez en même temps une sauce abricots.

2226. — Beignets à la varsovienne (Naleniski).

Cuisez une trentaine de petits pannequets au sucre, étalez-les à mesure sur un plafond; parez-les, masquez-les avec une couche de marmelade de poires, mêlée avec un petit salpicon d'ananas; ployez-les en carrés longs, et pressez-en les deux extrêmes, afin de bien enfermer la marmelade; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et faites-les frire de belle couleur; égouttez et roulez-les dans du sucre vanillé; dressez-les.

2227. — Beignets de riz à la crème.

Cuisez 5 à 600 grammes de riz avec du lait et un bâton de vanille, sucrez-le en dernier lieu; quand l'appareil est à sec, mêlez-lui un morceau de beurre; passez-le ensuite au tamis, peu à la fois, mais vivement, sans le faire refroidir. Déposez la purée dans une casserole, chauffez-la, en la travaillant avec une cuiller; ajoutez 2 cuillerées de sucre vanillé, puis liez-la avec quelques jaunes d'œuf; étalez aussitôt l'appareil sur 2 feuilles de papier beurrées, en couches minces, de forme carrée. Masquez une de ces couches avec une crème frangipane aux amandes et à la vanille, mais bien serrée. Masquez cette abaisse avec l'autre, en la renversant à l'aide du papier, de façon à les coller ensemble. Laissez bien refroidir l'appareil. Divisez-le ensuite, en ronds ou en forme de carrés longs; roulez ceux-ci dans de la poudre de macarons, trempez-les dans des œufs battus, panez et faites-les frire de belle couleur; égouttez et dressez-les.

2228. — Beignets à la d'Orléans.

Avec un verre et demi de bonne crème, 10 jaunes, 2 œufs entiers, quelques cuillerées de sucre vanillé, préparez un appareil de crème au bain-marie. Quand il est passé, faites-le pocher dans des moules à dariole, pas tout à fait pleins. Quand l'appareil est froid, videz les petits pains avec un tube à colonne; emplissez-en le vide avec de la marmelade d'abricots serrée et tiède. Une heure après, démoulez-les et coupez-les en deux sur le travers; roulez-les dans de la poudre de biscuit ou de macarons, trempez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire à grande friture; égouttez-les, saupoudrez-les avec du sucre fin et dressez-les.

2229. — Rissoles à la confiture.

Abaissez 5 à 600 grammes de pâte brisée fine ou des rognures de feuilletage, en abaisse carrée et mince; coupez-la droite, puis rangez sur sa surface, à distance voulue, de petites boules de marmelade d'abricots, ferme; humectez la pâte pour former les rissoles, en procédant d'après la même méthode que pour les rissoles grasses; quand elles sont coupées, appuyez les bords de la pâte avec les doigts, afin d'en diminuer l'épaisseur; coupez de nouveau les rissoles avec le même coupe-pâte, pour les égaliser et bien souder la pâte; trempez-les alors dans des œufs battus, panez et plongez-les à grande friture; cuisez-les doucement. Égouttez-les, roulez-les dans du sucre vanillé, et dressez-les.

2230. — Rissoles à l'anglaise.

Prenez 7 à 800 grammes de pâte fine ou demi-feuilletage, abaissez-la mince et de forme carrée; sur cette abaisse, coupez une quarantaine de ronds avec un coupe-pâte de 6 à 7 centimètres de diamètre; humectez-les sur les bords et garnissez-en le centre avec une petite couche d'appareil à mispaïs, mais sans viande; ployez l'abaisse, appuyez-la sur les bords, afin de souder et amincir la pâte; coupez-la de nouveau avec le même coupe-pâte; puis plongez les rissoles à grande friture modérée et cuisez-les tout doucement. Égouttez-les, roulez-les dans du sucre fin à la vanille, et dressez-les. Envoyez séparément une sauce abricots au madère ou au rhum.

2231. — Rissolettes à la frangipane.

Cuisez quelques grands pannequets; distribuez-les en abaisses rondes, à l'aide d'un coupe-pâte de 8 centimètres de diamètre. Garnissez alors la moitié de la surface de chaque abaisse avec une petite partie de crème frangipane aux amandes. Humectez les bords de l'abaisse et ployez-la, en soudant avec soin les deux parties. Trempez les rissolettes dans des œufs battus, panez-les et plongez-les à friture chaude.

2232. — Croquettes de riz à l'orange.

Blanchissez à grande eau 400 grammes de riz; faites-le cuire avec du lait en le tenant consistant. Quand il est à point et sec, mêlez-lui un morceau de beurre fin, 2 cuillerées de sucre à l'orange, 8 à 10 jaunes d'œuf, 100 grammes d'écorces d'oranges confites, hachées, et quelques cuillerées de crème fouettée; étalez-le sur un plafond beurré, en couche de l'épaisseur d'un demi-centimètre; couvrez-le avec du papier beurré, laissez-le bien refroidir. Distribuez-le ensuite en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; trempez-les dans des œufs battus, et panez-les; égalisez-les aussitôt avec la lame d'un couteau. Quelques moments avant de servir, plongez-les à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, roulez-les dans du sucre parfumé à l'orange, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez séparément une saucière de sauce abricots à la vanille.

2233. — Croquettes de marrons à la vanille.

Prenez 5 à 600 grammes de purée de marrons sucrée, vanillée, un peu consistante; finissez-la avec un morceau de beurre fin, 8 à 10 jaunes d'œuf, un morceau de beurre; laissez refroidir l'appareil. Distribuez-le ensuite en petites parties d'une égale grosseur; posez-les sur la table farinée, et roulez-les d'abord en bouchon; puis aplatissez-les avec la lame d'un couteau pour leur donner la forme méplate; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et plongez-les à grande friture chaude. Quand elles sont de belle couleur, égouttez les sur un linge; puis masquez-les avec une glace cuite à la vanille, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2234. — Croquettes de pommes de terre à la vanille.

Faites cuire au four, ou sous les cendres chaudes, une quinzaine de grosses pommes de terre farineuses; retirez-en toutes les parties féculeuses, passez-les au tamis. Mettez dans une casserole 500 grammes de cette purée, incorporez-lui, à l'aide d'une cuiller, 200 grammes de beurre, 150 grammes de sucre, en partie vanillé, un grain de sel, 8 à 10 jaunes d'œuf. Divisez cet appareil en parties égales de la grosseur d'une noix, et roulez-les en bouchons sur la table farinée; trempez-les dans des œufs battus, panez-les et plongez-les à friture chaude. Quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, roulez-les dans du sucre vanillé, et dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez en même temps une saucière ou un compotier de crème fouettée, parfumée à la vanille.

SAUCES, GARNITURES, ORNEMENTS ET ACCESSOIRES D'ENTREMETS FROIDS.

2235. **Sauces d'entremets froids.** — Les sauces d'entremets froids se composent ordinairement de crèmes cuites, de crèmes fouettées, de purées de fruits et de sirops froids. Les purées de fruits frais, mêlées avec de la glace de sucre et bien refroidies sur glace, sont surtout très-estimées. Toutes ces préparations se trouvant déjà décrites, nous nous bornerons à les mentionner.

2236. **Sauce mousseuse à la vanille.** — Broyez 7 jaunes d'œuf dans une terrine; délayez avec 2 décilitres de sirop à 28 degrés, infusé avec un demi-bâton de vanille; passez au tamis dans un poêlon; posez celui-ci sur feu très-doux, et fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et lié; retirez-le alors et fouettez-le hors du feu; quand il est froid, incorporez-lui quelques cuillerées de crème fouettée.

2237. **Garnitures d'entremets froids.** — Les garnitures d'entremets froids se composent le plus souvent de petits gâteaux, de fruits confits ou en compote, et même de fruits crus, simples ou glacés, et enfin d'appareils froids, de gelées, de bavarois ou de blanc-manger, en petits moules ou coupés en petits détails au couteau ou avec des coupe-pâte. Il convient de donner à ces garnitures des formes mignonnes; les garnitures trop matérielles ne sont pas de bon goût.

2238. **Croûtons rubanés pour garniture d'entremets.** — Préparez un demi-litre de gelée rose, et le même volume de blanc-manger, un peu ferme. Incrustez sur glace un moule carré ou à timbale, faites prendre les appareils, couche par couche, de même épaisseur; en alternant les nuances. Quand le moule est plein, l'appareil bien raffermi, démoulez le pain sur une serviette, coupez-le de haut en bas en tranches d'un centimètre d'épaisseur; distribuez celles-ci en croûtons triangulaires ou en carrés.

On obtient également de jolis croûtons ronds et de deux nuances, en procédant ainsi : faites prendre dans de petits moules à dariole un appareil de blanc-manger; quand il est bien ferme, évidez l'appareil à l'aide d'un tube à colonne, de moitié moins large que le diamètre des moules; emplissez ce vide avec un appareil au chocolat collé, laissez-le raffermir sur glace. Démoulez ensuite les petits pains pour les couper transversalement en tranches. — D'après cette méthode, on peut préparer des croûtons en gelée de deux nuances; il suffit d'avoir soin que les aromes des gelées ne se neutralisent pas, et que les couleurs soient bien tranchées, distinctes.

Comme variété, on peut aussi faire prendre sur glace, dans des moules à dariole, de la gelée rose et du blanc-manger, pris séparément sur glace, puis coupés en petits dés réguliers; quand les moules sont remplis, on coule dedans de la gelée liquide et froide, et on laisse raffermir l'appareil sur glace.

2239. **Hâtelets pour entremets froids.** — Les brochettes pour hâtelets d'entremets sont composées avec une simple lame en métal, pointue des deux bouts, à laquelle on adapte à l'un des bouts des ornements en pastillage. On garnit ordinairement les hâtelets d'entremets avec des fruits confits de nuance et d'espèce variées. — On peut encore composer des hâtelets avec de la gelée douce, prise dans des caisses à hâtelets, les mêmes que celles pour entrées froides, mais moins grandes; en ce cas même, il convient cependant de garnir les brochettes avec des fruits, afin d'en mieux faire ressortir la nature.

2240. **Ornements d'entremets froids.** — Les pompons, aigrettes, fleurs ou sultanes en sucre filé, sont au fond les ornements les plus distingués des entremets froids. Les petits sujets en pastillage, c'est-à-dire les coupes et les vases, s'y adaptent aussi fort bien.

2241. Socles et fonds-d'appui pour entremets froids. — On ne sert les entremets sur socle qu'alors qu'ils sont destinés à aller sur table; en ce cas même, ils doivent être dressés directement sur plat, et le plat posé sur le socle, afin de pouvoir l'enlever facilement et passer l'entremets aux convives, sans déranger la symétrie de la table, ni s'exposer à des accidents. Pour les buffets, on peut dresser les entremets directement sur socle, mais on peut les dresser également sur des tambours ou fonds en bois de forme basse, masqués en pastillage de couleur claire, bordés en blanc.

On dresse aussi les entremets froids sur des fonds en sucre sculpté; l'essentiel c'est de concilier l'élégance avec la légèreté, en donnant à ces ornements un cachet qui les distingue de ceux des entrées.

2242. Socles en glace naturelle pour entremets froids. — Pour ce genre de socle il convient d'avoir des moules en étain, formés en deux ou plusieurs pièces, mais bien fermés; on les emplit avec de l'eau naturelle ou colorée, dans laquelle on fait dissoudre un peu d'alun; on frappe alors les moules avec de la glace salée, fortement salpêtrée, pour les laisser jusqu'à ce que le liquide soit congelé. On démoule ensuite les pièces pour les assembler, en les collant avec du sel pulvérisé.

2243. Gradins à support pour entremets moulés. — Ces gradins sont composés avec une abaisse ronde en bois, ayant sur son centre une douille mobile; l'une et l'autre sont masquées en papier blanc. L'abaisse peut être ornée avec une bordure pleine ou à jours, en pastillage. Ces gradins conviennent pour les entremets moulés dans des moules à cylindre; il faut seulement observer que la douille ne soit pas plus large que le cylindre du moule, ni plus haute que le moule même. Quand l'entremets est démoulé, on fixe sur le sommet de la douille un sujet en pastillage, une aigrette en sucre filé ou en glace royale, une petite corbeille de fruits glacés ou un joli hâtelet, selon la nature de l'entremets.

2244. Moules chemisés. — *Napper* ou *chemiser* un moule, c'est lui faire prendre tout autour et au fond une couche de gelée plus ou moins mince, mais d'une épaisseur égale sur toutes les surfaces; on procède à cette opération d'après différentes méthodes. Voici la plus pratique :

Coupez un rond de papier blanc et fort, ayant 2 à 3 centimètres de plus que le diamètre du moule; ciselez-le légèrement autour, et enduisez les bords du papier avec une mince couche de repère; placez le rond de papier sur l'ouverture du moule, en appuyant les bords ciselés contre les parois extérieures, afin de les coller; tenez quelques minutes le moule à l'étuve, afin de sécher le repère. Incrustez-le ensuite sur de la glace pilée, arrivant jusqu'à la hauteur des bords. Alors, avec la lame d'un petit couteau, coupez le papier fermant l'embouchure, à un demi-centimètre des bords, de façon qu'il ne reste plus au tour intérieur du moule qu'une simple bande de papier d'un demi-centimètre de large. Quand le moule est bien saisi par le froid, versez dans le vide un grand verre de gelée liquide, mais froide; enlevez aussitôt le moule, et appuyez-le sur le côté contre une couche de glace pilée, puis roulez-le jusqu'à ce qu'une couche suffisante de gelée soit attachée contre les parois. Cela fait, enlevez tout à fait le papier, et incrustez de nouveau le moule sur glace pour le décorer ou l'emplir avec l'appareil qui lui est destiné.

On peut chemiser les moules sans le papier, mais alors on s'expose à perdre beaucoup de gelée. — On chemise les petits moules à dariole, en les emplissant d'abord jusqu'à hauteur des bords avec de la gelée, et en les disposant bien d'aplomb sur un plafond creux, empli avec de la glace pilée; 5 à 6 minutes après que les moules sont sur glace, on renverse les moules pour vider la gelée; ils doivent alors être chemisés avec une couche dont l'épaisseur dépend du temps que les moules sont restés sur la glace; quand ils ne sont pas assez chemisés, on les emplit de nouveau pour les frapper davantage.

2245. Crème fouettée (Chantilly). — La chantilly n'est autre chose que de la crème double, amenée à consistance, et rendue mousseuse par le travail du fouet et l'action de l'air. La crème qu'on veut fouetter doit être de première qualité; elle doit avoir séjourné sur glace 24 heures; ce n'est qu'à cette condition qu'elle mousse et devient légère et ferme, en la fouettant. Pour la fouetter, on la verse dans une bassine étamée et disposée aussi sur glace, en la décantant, afin de laisser au fond du vase les parties aqueuses; on la fouette alors tout doucement avec un fouet en osier, jusqu'à ce qu'elle soit arrivée au degré voulu

de consistance. — Si on éprouvait de la peine à faire prendre la crème, on pourrait lui mélanger une petite pincée de gomme adragante pulvérisée, mais si la crème est dans les conditions voulues, cette addition est superflue.

2246. Clarification des sucs de fruits pour entremets. — Les sucs de citrons, d'oranges, de framboises et de groseilles sont ceux qu'on clarifie le plus ordinairement.

Déchirez quelques feuilles de papier sans colle, faites-le tremper à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit ramolli; broyez-le alors, en le déchirant ou le hachant pour le convertir en pâte. Lavez-le, en le changeant d'eau, jusqu'à ce qu'il ne salisse plus celle-ci; étalez-le en couches sur un petit tamis; laissez-le égoutter. Placez le tamis d'aplomb sur une terrine vernie, et versez peu à peu le suc des fruits sur le papier; ajoutez quelques brins de zeste d'orange ou de citron; reversez le suc sur le tamis jusqu'à ce qu'il passe limpide, tenez-le dans un lieu frais.

On filtre aussi les sucs de fruits à l'aide d'un cornet de papier à filtrer, disposé dans le creux d'un entonnoir en verre ou en faïence, qu'on place sur une carafe bien propre; on remet dans le filtre les premiers jets jusqu'à ce que le suc passe limpide. Cette opération doit se faire dans un lieu frais.

2247. Extraction de la colle de pieds de veau. — Flambez 12 pieds de veau, ratissez-les, fendez-les en deux, enlevez l'os principal, faites-les dégorger; placez-les dans une marmite bien étamée, et couvrez-les largement avec de l'eau froide; au premier bouillon, égouttez les pieds, rafraîchissez-les et remettez-les dans la marmite, en les couvrant avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc; ajoutez une poignée de sucre; faites bouillir le liquide, écumez avec soin. Au premier bouillon retirez-le sur le côté, afin qu'il ne fasse que frissonner, jusqu'à ce que les pieds soient cuits. Dégraissez alors la colle, passez-la à la serviette et laissez-la refroidir, afin de mieux juger de sa consistance; clarifiez-la ensuite.

2248. Extraction de la colle de couennes fraîches de porc. — Mettez 5 à 6 kilogrammes de couennes fraîches de porc dans une marmite, couvrez-les avec de l'eau froide: posez la marmite sur feu, afin d'amener le liquide à l'ébullition; retirez-le alors, égouttez les couennes pour les rafraîchir; ratissez-les, lavez-les et remettez-les dans la marmite bien propre; mouillez à couvert avec de l'eau froide, et faites partir le liquide en ébullition; écumez. Au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, pour qu'il ne fasse que frissonner jusqu'à ce que les couennes soient cuites. Passez alors la colle au tamis fin, dégraissez-la avec soin, laissez-la bien déposer et refroidir avant de la clarifier.

2249. Clarification de la gélatine. — Choisissez de la belle gélatine transparente et sans odeur; mettez-la à l'eau froide pour la ramollir; égouttez-la, placez-la dans une casserole, mouillez largement avec de l'eau; posez la casserole sur feu modéré, et tournez le liquide à la cuiller jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirez-la alors du feu, laissez-la à peu près refroidir.

Pour 4 litres de colle, fouettez à moitié 3 à 4 blancs d'œuf; mêlez-leur 2 cuillerées d'eau froide et autant d'acide citrique dissous ou du suc de citrons; versez-les dans l'appareil, et posez la casserole sur feu; agitez le liquide avec un fouet pour l'amener à l'ébullition, en le faisant mousser; au premier bouillon, retirez-le hors du feu, sur des cendres chaudes; couvrez-le, posez quelques charbons ardents sur le couvercle de la casserole, et tenez-le ainsi un quart d'heure, sans y toucher ni provoquer l'ébullition. Quand la colle est claire, versez-la, peu à peu, dans une chausse à filtrer ou une serviette tendue en filtre, sur un tabouret renversé, disposé dans un lieu à température douce. Recueillez la colle dans un vase verni, en remettant les premiers jets dans le filtre jusqu'à ce qu'elle passe limpide; couvrez alors la serviette avec une plaque étamée, et laissez filtrer la colle tout doucement. — La plus belle gélatine exige toujours d'être clarifiée avant son emploi.

2250. Clarification de la colle de poisson. — La colle de poisson est, par sa nature, supérieure à toutes les autres colles, dans l'apprêt des entremets sucrés. C'est la seule qu'on devrait employer dans les bonnes cuisines, sans regarder au prix, car les résultats sont trop précieux pour les marchander.

Coupez par petits morceaux 100 grammes de colle de poisson, lavez-la à l'eau froide, placez-la dans une casserole bien étamée, avec un litre d'eau, une pincée de sucre, les chairs d'un citron épépinées, sans écorces, parées à vif. Faites partir le liquide en ébullition sur feu très-doux, en le tournant à la cuiller; retirez-le ensuite sur le côté du feu pour faire dépouiller la colle tout doucement jusqu'à ce qu'elle soit complétement dissoute et claire; écumez et passez-la à la serviette; employez-la ainsi.

2251. Clarification de la colle de pieds de veau. — Cuisez les pieds de veau, en procédant d'après la méthode décrite à l'article 2247. Quand la colle est passée, bien dégraissée, prenez-en la quantité voulue pour emplir aux trois quarts un moule d'entremets, et versez-la dans une casserole bien étamée.

Fouettez 2 ou 3 blancs d'œuf, à moitié seulement; mêlez-leur un demi-verre d'eau froide, 2 cuillerées d'acide citrique ou le suc de 4 citrons, et versez-les dans la colle; posez la casserole sur feu, fouettez vivement l'appareil jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition. Au premier bouillon, retirez la casserole hors du feu, couvrez-la; mettez un peu de cendres chaudes et quelques charbons ardents sur le couvercle; tenez-la ainsi sans ébullition; au bout de 20 minutes, l'impureté de la colle doit être montée à la surface, et le fond doit se trouver clair. — Prenez alors l'appareil avec une grande cuiller, versez-le doucement dans une chausse ou sur une serviette mouillée, disposée en filtre sur les 4 coins d'un tabouret renversé : la colle doit tomber dans un vase verni, bien propre; remettez les premiers jets jusqu'à ce qu'elle passe limpide.

On peut clarifier la colle de couennes d'après cette méthode. Avant d'employer cette colle, on la sucre avec du sirop clarifié.

2252. Clarification de la colle avec le sucre. — Qu'elle soit de gélatine, de pieds de veau ou de couennes, la colle doit être dissoute, mais à peu près froide. — Mesurez un moule d'entremets de colle; versez-la dans une casserole, sucrez-la avec 350 à 400 gram. de sucre imbibé à l'eau froide; essayez sur glace la consistance de l'appareil, afin de le rectifier, suivant ses besoins et l'emploi auquel il est réservé; quand il est dans les conditions voulues, mêlez-lui 2 blancs d'œuf fouettés à moitié avec quelques cuillerées d'eau froide et le suc de 3 ou 4 citrons; posez la casserole sur feu vif, fouettez le liquide jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et que le premier bouillon se développe; retirez aussitôt la casserole sur le côté, couvrez-la; placez quelques charbons sur le couvercle, afin de faire monter l'impureté de la colle à la surface. Quand la gelée est claire, filtrez-la, en opérant comme il est dit plus haut.

On peut aussi clarifier la colle sucrée, en remplaçant les blancs par des jaunes ou des œufs entiers; dans le premier cas, il faut fouetter l'appareil sur feu vif, et au premier bouillon, lui mêler le jus d'un citron; on le verse aussitôt sur la serviette. Dans le second cas, quand l'appareil est fouetté, on couvre la casserole, on la retire sur le côté pour tenir le liquide frémissant pendant quelques minutes; on le filtre ensuite.

ENTREMETS FROIDS

2253. — Gelée à l'orange.

Pour un moule d'entremets de grandeur ordinaire, prenez 50 à 60 grammes de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine (100 grammes) clarifiée d'après l'une des méthodes précédemment décrites. Quand elle est passée et refroidie, mêlez-lui du sirop clarifié, ainsi que le suc de 7 à 8 oranges, filtré; nuancez la gelée avec un peu de cochenille ou du carmin limpide, afin de lui donner une teinte rosée. Essayez sa consistance dans un petit moule à tartelette, en la faisant refroidir sur glace; rectifiez-la

au besoin. Quand la gelée est à point, versez-la dans un moule à gelée, préalablement *incrusté* [1] sur glace et bien d'aplomb; couvrez le moule, et laissez raffermir la gelée une heure au moins. Quand elle est prise, retirez le moule de la glace, trempez-le vivement à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le immédiatement sur un plat ou sur un fond bordé; si c'est un plat, posez-le aussitôt sur glace, bien d'aplomb, afin de faire prendre la gelée au fond du plat; garnissez ensuite l'entremets avec des quartiers d'orange à la gelée, coupés par le milieu, dressés à plat ou debout contre la gelée.

2254. — Gelée aux framboises.

Écrasez quelques poignées de framboises fraîches; jetez-les sur un tamis pour en extraire le suc; mêlez-lui le suc de 2 oranges ou d'un citron, filtrez-le aussitôt au papier mâché; déposez-le dans une terrine en porcelaine, ajoutez 60 grammes de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine clarifiée, froide [2], mêlée avec le sirop nécessaire, également froid; essayez sa consistance dans un petit moule pour la rectifier au besoin.

Une heure avant de servir, incrustez sur glace un moule à gelée; entourez-le jusqu'à la hauteur des bords, et posez-le bien d'aplomb. — Coulez au fond du moule une couche de gelée de 2 à 3 centimètres d'épaisseur; aussitôt qu'elle est à moitié prise, distribuez sur sa surface de petits groupes de framboises liées, dans un bol, avec de la gelée mi-prise; couvrez avec de la gelée, et laissez prendre celle-ci. Recommencez l'opération, en alternant la gelée avec les framboises. Quand le moule est plein, couvrez-le, tenez-le ainsi jusqu'à ce que la gelée soit prise. Trempez alors vivement le moule à l'eau chaude, et renversez la gelée sur un plat froid; entourez-la avec une couronne de petites bouchées de dames, glacées.

2255. — Gelée aux fraises.

Déposez dans une terrine 3 à 400 grammes de fraises bien fraîches; mouillez avec 4 à 5 décilitres de sirop froid, vanillé, à 26 degrés. Couvrez la terrine avec du papier, posez-la sur glace, et laissez infuser 2 heures le sirop. Passez ensuite ce sirop au tamis fin, mêlez-lui le suc filtré d'une orange et de 3 citrons; mêlez à l'infusion la valeur de 60 grammes de colle de poisson clarifiée; opérez le mélange; essayez sa consistance dans un petit moule; s'il est à point, versez-en une couche au fond d'un moule *incrusté* sur glace; laissez prendre la gelée à moitié; sur cette couche, semez sans symétrie, des fraises épluchées; couvrez les fruits avec une couche de gelée; continuez ainsi à remplir le moule, en alternant la gelée avec les fraises.

Au moment de servir, renversez l'entremets sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de petites tartelettes aux fraises.

2256. — Gelée aux pêches.

Pelez 5 à 6 pêches mûres; coupez-les en petits quartiers, déposez-les dans un vase verni, arrosez-les avec 4 à 5 décilitres de sirop froid, vanillé, à 25 degrés; couvrez le vase, laissez infuser une heure les fruits dans un lieu frais. Passez ensuite le sirop au tamis; mêlez-lui le suc de 2 oranges et de 2 citrons, ainsi que quelques brins de zeste; filtrez-le au papier. Mêlez-lui alors la valeur de 60 grammes de colle clarifiée; opérez le mélange. Essayez la consistance de la gelée, et faites-la prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec des quartiers de pêche, crues. — Quand la gelée est prise, renversez-la sur un plat froid.

2257. — Gelée au suc de quatre fruits.

Exprimez le suc de quelques poignées de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, autant de cerises; mêlez ces sucs avec celui de 2 oranges et d'un citron; ajoutez quelques parties de zeste; filtrez le

1. Incruster un moule sur glace, signifie le placer bien d'aplomb sur une couche de glace pilée, et l'entourer également avec de la glace, arrivant à peu près à hauteur du moule, aussi bien à l'extérieur que dans le cylindre, s'il y en a un.

2. Comme on ne clarifie pas la colle en petite quantité, il est difficile de donner une mesure juste, car les colles sont plus ou moins fortes ou faibles, selon la quantité d'eau qu'on leur mêle; il est donc préférable pour celui qui opère, de n'additionner la colle à l'appareil que peu à peu, en essayant sa consistance sur glace, dans un moule à dariole, afin de le rectifier selon ses besoins.

liquide au papier. Quand le suc est clair, mêlez-lui la valeur de 60 grammes de colle clarifiée et le sirop nécessaire : passez l'appareil au tamis; essayez-le sur glace, et faites-le prendre dans un moule à cylindre incrusté sur glace.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la gelée sur un plat froid ou sur un fond-d'appui pour entremets; en ce cas, ornez le support central avec une aigrette en sucre filé.

2258. — Gelée aux grenades.

Écrasez les grains de 4 grenades bien mûres; mêlez ce suc avec celui de 2 oranges et de 2 citrons; ajoutez quelques brins de zeste; filtrez le liquide au papier; mêlez-lui la valeur de 60 grammes de colle clarifiée, et le sirop nécessaire; essayez sa consistance dans un petit moule; quand il est dans les conditions voulues, faites-le prendre par couches, dans un moule incrusté sur glace, en saupoudrant chaque couche avec quelques grains de grenade ; faites prendre la gelée. — Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le, et démoulez la gelée sur plat; entourez-la avec une couronne de petites génoises au naturel.

2259. — Gelée au raisin muscat.

Mêlez 4 décilitres de suc de raisin muscat avec celui de 2 oranges et de 2 citrons; filtrez-les ensemble au papier; mêlez à ce suc la valeur de 60 grammes de colle clarifiée et le sirop nécessaire; passez l'appareil au tamis fin, et faites-le prendre par couches dans un moule à gelée, incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec quelques grains de raisin. Une heure après, dressez la gelée sur un plat froid; garnissez-la avec une couronne de petits choux glacés au caramel, saupoudrés de pistaches.

2260. — Gelée à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr; divisez-le en deux parties sur sa longueur; émincez une de ces parties en tranches transversales; déposez ces tranches dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid.

Hachez les parures d'ananas avec quelques poignées de sucre fin, étendez-les avec le suc de 6 oranges et celui de 4 citrons ; ajoutez un peu de zeste. Une demi-heure après, exprimez le suc à travers un linge, mêlez-lui le sirop d'ananas, et filtrez-les ensemble au papier. Collez fortement l'appareil, sucrez-le encore si c'est nécessaire; essayez sa consistance sur glace, et faites-le prendre dans un moule plein, plutôt que dans un moule à cylindre, car le suc d'ananas, même quand il est cru[1], affaiblit énormément la colle. Faites prendre la gelée par couches, en alternant chaque couche avec une partie des tranches d'ananas bien épongées. Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un plat froid ou sur un fond en sucre; en ce dernier cas, entourez la base de ce fond avec des quartiers d'orange, à la gelée.

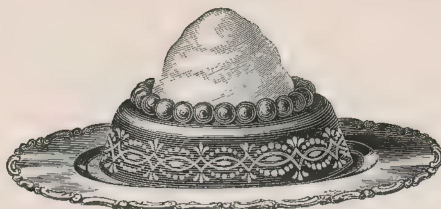
2261. — Gelée à la crème de cacao.

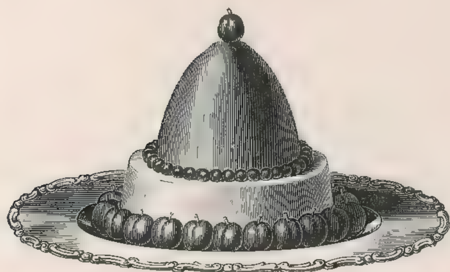
Préparez un appareil de gelée à la colle de poisson ou à la gélatine clarifiée, mais sans arome aucun, avec peu d'acide et pas trop sucré; laissez-le refroidir. Mêlez-lui alors la valeur de 2 décilitres de liqueur

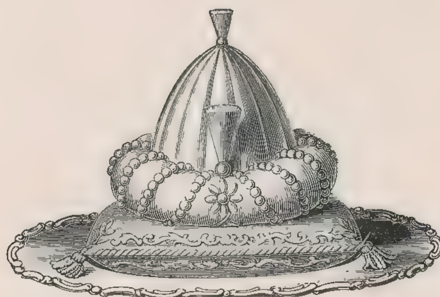
1. Le suc d'ananas, quand il est employé pour les gelées ou les pains de fruits collés, ne doit jamais cuire, pas même chauffer.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-CINQUIÈME. — ENTREMETS FROIDS.

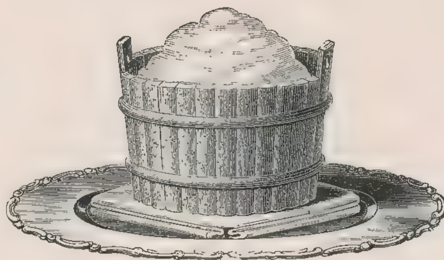

298.

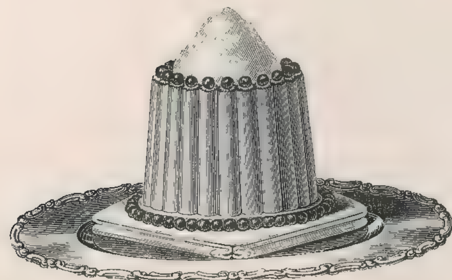

299.

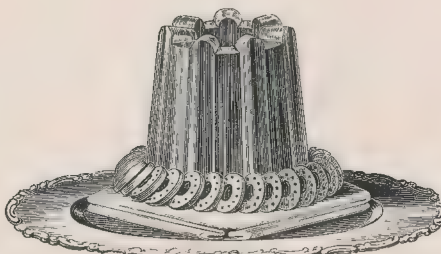

300.


301.


302.


303.


304.


305.

de crème de cacao, et versez-le dans un moule à gelée, incrusté sur glace. Faites prendre la gelée, et démoulez-la sur un fond en pastillage bordé, préalablement collé sur un plat.

2262. — Gelée globuleuse, au champagne.

Mêlez 60 grammes de colle de poisson avec un demi-litre de sirop clarifié; ajoutez le suc filtré de 3 oranges et de 2 citrons, puis une demi-bouteille de bon champagne, bien froid. Goûtez la gelée, essayez-en une petite partie sur glace, afin de juger de son degré de consistance; posez-la sur glace, et tournez-la avec un fouet, en l'agitant légèrement, de façon à la rendre globuleuse; dès qu'elle commence à se lier, versez-la dans un moule à gelée incrusté sur glace. Quand elle est prise, démoulez-la sur une couche de gelée prise sur plat[1]; entourez-la avec une couronne de petits gâteaux secs.

2263. — Gelée de Dantzig.

Clarifiez 70 grammes de bonne gélatine; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; mêlez-lui alors à peu près 2 décilitres d'eau-de-vie de Dantzig, pailletée à l'or; ajoutez le sirop nécessaire; goûtez-la, essayez-en la consistance; si elle est à point, faites-la prendre à moitié, en la tournant sur glace, pour la rendre globuleuse ; mêlez-lui alors 2 poignées de filets de pistache, finement coupés; versez-la dans un moule à gelée, incrusté sur glace. — Une heure après, renversez la gelée sur un plat froid, entourez-la avec une couronne de petits éclairs aux fraises.

2264. — Gelée au rhum.

Mêlez 60 grammes de colle de poisson clarifiée, avec trois quarts de litre de sirop limpide, le suc de 2 citrons et d'une orange, filtrés ; ajoutez la valeur de 2 décilitres de bon rhum; vannez-la pour opérer le mélange, et versez-la dans un moule incrusté sur glace; laissez-la raffermir à point, et démoulez-la sur un plat froid; garnissez-la avec une couronne de petits gâteaux-punch, glacés.

2265. — Gelée au cresson.

Clarifiez 60 grammes de gélatine avec l'eau, le sucre et le suc de citron nécessaires, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2252; filtrez l'appareil.

Pilez dans un mortier bien propre, quelques poignées de feuilles de cresson de fontaine, fraîchement cueilli, bien lavé; ajoutez quelques cuillerées d'eau froide, puis exprimez-en le suc dans une terrine, en le pressant à travers un linge; filtrez ce suc au papier et mêlez-lui la gelée clarifiée froide; essayez une petite partie de l'appareil. Quand il est à point, versez-le dans un moule à gelée, incrusté sur glace. — Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un plat froid.

2266. — Gelée à la souveraine.

Incrustez sur glace un moule à charlotte, haut de forme; décorez-le autour et au fond avec des fraises, de l'angélique et des amandes vertes confites, de façon à former un décor voyant, de nuances variées. Couvrez ce décor avec une mince chemise de gelée, et laissez raffermir celle-ci.

D'autre part, cuisez un biscuit dans un moule à charlotte, d'un centimètre plus étroit que le premier. Parez droit ce biscuit, videz-le, en laissant au fond et autour un centimètre d'épaisseur; masquez-le alors extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots. Posez-le sur le centre du moule incrusté; et coulez de la gelée froide tout autour, afin de combler les vides, en soudant le biscuit avec la chemise de gelée; laissez le moule sur glace jusqu'au moment de servir. Emplissez alors le vide du biscuit avec une crème plombière à la souveraine, en la dressant par couches entremêlées avec de petits quartiers de pêche, crus, macérés une heure dans du sirop froid, vanillé. Couvrez le dessus avec un rond de

1. Tous les entremets froids dressés sur plat, sans serviette et sans fond, doivent être renversés sur une couche de gelée prise sur plat, car ils sont alors moins exposés à glisser ou à s'affaisser.

biscuit du même diamètre; trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez la gelée sur un plat froid; entourez-la avec une couronne de quartiers de pêche, nappés à la gelée ou au- fondant.

2267. — Gelée fouettée, à l'abricot.

Préparez un appareil de gelée à l'orange (art. 2253); quand elle est froide, versez-la dans une bassine étamée; fouettez-la sur glace, en lui mêlant le suc de 2 oranges; aussitôt qu'elle commence à se lier, ajoutez, peu à peu, quelques cuillerées de marmelade d'abricots, étendue avec un peu de kirsch; versez l'appareil dans un moule d'entremets, incrusté sur glace. Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un plat froid, entourez-la avec une belle couronne de moitiés d'abricots, cuits comme pour compote, mais fermes.

2268. — Gelée sultane.

Prenez la valeur d'un litre de gelée clarifiée (art. 2253); quand elle est froide, mêlez-lui un demi-décilitre de suc filtré d'oranges, autant de suc de citrons et autant de suc de mandarines; ajoutez le zeste de 2 mandarines et laissez infuser 10 minutes l'appareil. Passez-le ensuite au tamis fin; essayez sa consistance; faites-le refroidir sur glace, en le tournant avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit globuleux; mêlez-lui alors quelques cuillerées de pistaches coupées en filets fins; versez-le dans un moule à gelée incrusté sur glace.

Au dernier moment, démoulez la gelée sur une assiette en cristal, à peu près du même diamètre que le moule, mais plate, s'adaptant juste sur le centre d'un socle d'entremets; posez l'assiette sur le socle, et couvrez l'entremets avec une sultane à grillage, en sucre blanc, à dôme, ornée avec un petit pompon en sucre filé rose et blanc. — Un entremets ainsi dressé est destiné à aller sur table.

2269. — Gelée à la macédoine.

Préparez une macédoine de fruits, composée de fraises ananas et de fraises de bois, de framboises, de groseilles blanches et rouges, de belles cerises sans noyaux, de quartiers d'abricot, pelés et de quartiers d'orange, parés à vif.

Prenez les trois quarts d'un moule de gelée au marasquin, un peu plus ferme que les gelées ordinaires; faites-la bien refroidir sans la faire prendre.

Incrustez sur glace un moule ouvragé, coulez au fond une petite couche de gelée, et décorez les cavités du moule avec des fruits de différentes nuances; couvrez aussi ce décor avec une couche de gelée, et laissez-la prendre. Sur cette couche, dressez de petits bouquets de fruits, liés sur glace avec de la gelée; consolidez-les avec de la gelée, et aussitôt que la solidité de la couche le permet, recommencez l'opération, en continuant à alterner la gelée et les fruits, jusqu'à ce que le moule soit plein : les plus gros fruits doivent être réservés pour être placés sur le haut du moule plutôt que dans le fond, afin d'éviter qu'en démoulant la gelée, celle-ci ne se trouve entraînée par le poids des fruits.

Une heure après, démoulez la macédoine sur un fond en sucre taillé, de forme basse; sur le centre de ce fond, fixez un petit support masqué de papier, et de la hauteur de l'entremets; sur ce support, collez une petite corbeille en pastillage ou en nougat, emplie avec des fruits glacés au *cassé;* entourez le fond en sucre avec une couronne de petits gâteaux.

2270. — Gelée macédoine, à la crème.

Décorez un moule uni, à timbale, avec des fruits variés, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise; coulez au fond du moule une couche de gelée au marasquin, ayant l'épaisseur d'un centimètre; quand elle est prise, posez sur le centre du moule un autre moule plus étroit, remplissez-le avec de la glace pilée; puis coulez de la même gelée entre les deux moules, et laissez-la prendre. Quand elle est raffermie, enlevez la glace du moule formant cylindre, et remplacez-la par de l'eau tiède, afin d'enlever le moule d'un trait; emplissez alors le vide qu'a laissé ce moule, avec une crème bavaroise aux pêches, très-

légèrement collée, mêlée avec un gros salpicon d'ananas ou de fruits variés. Masquez la crème avec une couche de gelée.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la macédoine sur un plat froid; entourez-la avec de petites tartelettes aux fruits.

2271. — Gelée macédoine, à l'orange.

Avec une cuiller à racine, enlevez quelques cuillerées de petites boules de poires et de pommes; cuisez-les séparément dans du sirop, en tenant les pommes bien blanches, et en rougissant les poires avec un filet de carmin; faites-les macérer dans du sirop.

Coupez 2 oranges en quartiers, parez-les à vif, déposez-les sur un linge. Prenez quelques fruits confits, tels que : cerises, abricots, reines-claudes, ananas; divisez les plus gros en quartiers ou en moitiés, rafraîchissez-les à l'eau tiède, égouttez-les sur un linge; ajoutez quelques grappes de raisin frais.

Incrustez sur glace un moule à macédoine avec son double fond; emplissez celui-ci avec de la glace pilée; puis coulez de la gelée à l'orange entre les deux moules, afin d'emplir le vide. Quand cette gelée est prise, enlevez la glace du double fond, et remplissez celui-ci avec de l'eau chaude, afin de pouvoir le détacher d'un trait; emplissez aussitôt le vide que laisse ce double fond avec les fruits bien épongés, en les arrosant à mesure avec quelques cuillerées de gelée à l'orange; laissez raffermir la gelée une heure. — Démoulez-la, au moment, sur une couche de gelée prise sur un plat; entourez-la avec des quartiers d'orange, à la gelée.

2272. — Gelée macédoine, à la maréchale.

Cuisez une petite plaque de pâte napolitaine abaissée très-mince. En la sortant du four, pendant qu'elle est encore chaude, divisez-la en montants de 8 centimètres de long sur 2 de large; coupez aussi le même nombre de ronds avec un coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre. Quand la pâte est bien refroidie, masquez, d'un côté seulement, les ronds et les montants avec une couche de marmelade d'abricots, chauffée, légèrement collée; décorez la surface des uns et des autres avec de petits détails de fruits verts et des amandes blanches : le décor doit être uniforme.

D'autre part, préparez un appareil de gelée au kirsch, selon les prescriptions et avec les soins indiqués plus haut; laissez-la refroidir. Préparez également une belle macédoine de fruits variés, cuits ou crus, suivant leur nature et suivant la saison; dans tous les cas, égouttez-les sur un linge pour en éponger l'humidité.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; chemisez-le entièrement avec la gelée; puis rangez à plat, sur le fond de ce moule, les ronds décorés, en appuyant le décor contre la gelée. Nappez les montants au pinceau, avec de la gelée, et appliquez-les debout, du côté décoré. Consolidez ces montants, en coulant au fond du moule une couche de gelée froide, au kirsch; sur cette couche distribuez une partie de la macédoine de fruits, et couvrez ceux-ci avec une autre couche de gelée; finissez d'emplir le moule, en alternant les fruits et la gelée.

Quand l'entremets est raffermi, démoulez-le sur un fond en sucre taillé, portant un support sur son centre; sur le haut de ce support, fixez une petite aigrette en sucre filé; entourez ensuite la macédoine avec de beaux croûtons de gelée à l'orange, légèrement rougie.

2273. — Gelée macédoine, à la russe.

Incrustez sur glace un moule à timbale; chemisez-le avec de la gelée à l'orange, et décorez-en le fond avec une rosace de fruits variés; masquez cette rosace avec une couche de gelée; quand cette couche est prise, emplissez avec de la glace pilée un autre moule à timbale étamé à l'extérieur, ayant 2 centimètres de moins en largeur que le premier; posez-le sur la partie centrale du moule, en l'appuyant sur la couche de gelée; quelques instants après, disposez entre les deux moules, une macédoine de fruits

variés, crus ou confits, mais dans les deux cas, un peu marquants, bien épongés; rangez ces fruits par couches, en les couvrant à mesure avec de la gelée à l'orange. Laissez raffermir la gelée.

Quarante-cinq minutes avant de servir, remplacez la glace du petit moule par de l'eau chaude, afin de pouvoir l'enlever d'un trait; emplissez le vide qu'il laisse avec une gelée à l'orange, fouettée, peu collée et mêlée avec de l'ananas coupé. Quand cette gelée est prise, démoulez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites madeleines glacées au rhum.

2274. — Gelée macédoine, au marasquin.

Versez dans une bassine étamée la valeur d'un demi-moule de gelée liquide, au citron; posez la bassine sur glace, et fouettez tout doucement l'appareil, en lui mêlant peu à peu une demi-bouteille de champagne et le suc de 2 citrons et d'une orange. Aussitôt que l'appareil commence à se lier, en se troublant, sans être mousseux, mêlez-lui une macédoine de fruits frais et confits, de nuances et d'espèces diverses; puis versez-le dans un moule ouvragé, incrusté sur glace, chemisé au fond avec une couche de gelée claire.

Une heure après, démoulez la macédoine sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-la avec une couronne de petites tartelettes à l'ananas.

2275. — Gelée rubanée, à la française.

Incrustez sur glace un moule à cylindre et à gros cannelons; au fond de ce moule, coulez une couche de gelée aux fraises d'un beau rose; quand elle est prise, coulez sur celle-ci une couche de gelée fouettée, au marasquin, en lui donnant la même épaisseur; alternez ainsi les nuances jusqu'à ce que le moule soit plein. Une heure après, démoulez la gelée sur un plat froid.

2276. — Gelée à l'orientale, glacée.

Préparez une gelée au suc de mandarines, d'oranges et de citrons; infusez-la à froid, avec le zeste d'une mandarine; ajoutez une demi-bouteille de champagne bien froid : elle doit être peu collée.

Avec cette gelée, chemisez un moule à dôme, d'une couche épaisse; emplissez-en ensuite le vide, par couches, en les alternant avec des quartiers de mandarine, parés à vif.

Une demi-heure avant de servir, fermez le moule avec son couvercle; lutez-en les jointures, et frappez-le au sel : la gelée ne doit être congelée que superficiellement. Lavez le moule, trempez-le à l'eau tiède, et démoulez la gelée sur un petit socle en glace naturelle.

2277. — Gelée à l'ananas, glacée.

Parez un petit ananas; divisez-le en deux parties, et coupez celles-ci en tranches; faites-les infuser 2 heures dans 6 décilitres de sirop; mêlez d'abord au sirop le suc d'une orange et de 2 citrons, puis la valeur de 40 à 50 grammes de colle clarifiée, et ensuite une demi-bouteille de champagne : gouttez la gelée, elle doit être beaucoup plus sucrée qu'à l'ordinaire ; essayez-en sur glace une petite partie dans un moule à dariole; une demi-heure après, elle ne doit être prise que très-légèrement, à ce point que si on la démoule, elle ne doit pas pouvoir se soutenir. Versez-la alors dans un moule ouvragé, à cylindre, ayant un couvercle en fer-blanc ou en cuivre pour en fermer l'ouverture. Mettez ce moule dans un petit baquet, entourez-le avec de la glace pilée, et laissez prendre la gelée. — Une heure avant de servir, égouttez l'eau du baquet, et saupoudrez fortement la glace avec du sel de cuisine; mettez aussi de la glace salée sur le couvercle du moule, et tenez-le ainsi jusqu'au moment de l'envoyer. Lavez alors le moule à l'eau froide, puis trempez-le à l'eau chaude, et renversez la gelée sur une serviette pliée ; entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

Pour être exactement à point, cette gelée ne doit être congelée que superficiellement sur les surfaces, tandis que l'intérieur reste moelleux, à l'état de gelée peu collée. — Tous les appareils de gelées aux sucs de fruits ou aux liqueurs peuvent être servis dans ces conditions; il suffit qu'ils soient beaucoup plus sucrés qu'à l'ordinaire et collés à moitié seulement de la dose nécessaire aux gelées qu'on veut servir limpides. — Pour servir et distribuer cette gelée à table, il est bon d'employer une cuiller chauffée à l'eau.

2278. — Gelée au frontignan, glacée.

Préparez la moitié d'un moule d'appareil à gelée sans aucun parfum; quand elle est bien froide, mêlez-lui un verre de sirop et 2 verres de bon frontignan; la gelée doit se trouver alors très-sucrée et peu collée; versez-la dans un moule ouvragé, incrusté sur glace pilée et salée; fermez le moule, avec son couvercle; mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue; saupoudrez-le également avec de la glace salée, et faites frapper la gelée une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez la gelée sur un plat; entourez-la avec une couronne de petits biscuits secs, glacés au frontignan.

2279. — Paniers d'orange, à la gelée.

Choisissez une quinzaine d'oranges avec la peau mince; coupez-les en petits paniers, en laissant une anse sur le centre; videz-les sans les endommager, à l'aide d'une cuiller; plongez-les à l'eau bouillante pour une minute seulement; égouttez-les aussitôt, et tenez-les une heure à l'eau froide. Avec une cuiller à racine, enlevez ensuite la peau blanche de l'intérieur, adhérente aux zestes, afin que la gelée ne puisse pas contracter d'amertume; rafraîchissez et égouttez-les; rangez-les d'aplomb sur de la glace pilée; quand ils sont saisis par le froid, bouchez les fissures des écorces avec du beurre, et remplissez-les avec une gelée à l'orange peu collée, légèrement nuancée avec de la cochenille; laissez-les ainsi jusqu'à ce que la gelée soit prise; dressez-les sur un petit gradin.

2280. — Suprême de fruits à la russe.

Préparez une garniture de fruits confits, ou simplement cuits au sirop comme pour compote, composée d'ananas, abricots, reines-claudes, cerises, poires, pêches, angélique; les fruits confits doivent préalablement être lavés ou ramollis à l'eau tiède; déposez-les dans un vase, arrosez-les avec quelques cuillerées de marasquin, et tenez-les sur glace une demi-heure.

Incrustez sur glace un moule à charlotte; quand il est bien saisi, égouttez les fruits sur un linge; avec une partie de ces fruits, préalablement trempés dans de la gelée mi-prise, décorez le fond et le tour du moule; chemisez ensuite le décor avec une couche d'appareil à blanc-manger.

D'autre part, prenez la valeur de 12 feuilles de gélatine clarifiée, ou l'équivalent de colle de poisson; versez-la dans un poêlon froid, mêlez-lui 5 cuillerées de curaçao, autant de kirsch, autant de lait d'amandes; posez le poêlon sur glace, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit légèrement mousseux; à ce point, mêlez-lui 2 décilitres de marmelade d'abricots, liquide; 2 minutes après, ajoutez le suc de 3 citrons et de 2 oranges. Mêlez alors le restant des fruits à cet appareil; ajoutez quelques fraises ou framboises, et versez-les aussitôt dans le vide du moule; fermez celui-ci avec son couvercle; mastiquez les jointures, et faites-le frapper une heure et demie à la glace salée. Au moment de servir, enlevez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide, enlevez le beurre; trempez-le ensuite à l'eau tiède, et démoulez l'entremets sur un plat froid; entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas coupées d'égale forme.

2281. — Suprême aux fraises.

Préparez un petit appareil de pain de fraises, vanillé, légèrement collé. — Incrustez sur glace un moule à timbale; au fond de ce moule, faites prendre une couche d'appareil de pain de fraises ayant 1 centimètre d'épaisseur; aussitôt que cette couche est prise, posez sur elle un moule plus étroit que le premier, étamé en dehors, et empli avec de la glace; fixez-le d'aplomb, et coulez autour le restant de l'appareil; laissez-le bien raffermir. — Vingt-cinq minutes après, enlevez le moule formant cylindre,

et remplissez le vide qu'il laisse avec une macédoine de fruits, composée de quartiers d'orange, parés à vif, de reines-claudes sans noyaux, d'abricots, pêches et ananas en quartiers; rangez ces fruits par couches, en les alternant avec un appareil de pain d'abricots à l'orange, également peu collé.

Salez la glace à demi-dose; couvrez le moule, et faites-le frapper une heure. Au moment de servir, trempez-le vivement dans l'eau chaude, et renversez l'entremets sur une couche de gelée prise sur un plat; entourez-le avec une garniture de quartiers d'orange ou de belles reines-claudes à moitié confites.

2282. — Quartiers d'orange, à la gelée.

Cernez le dessus de quelques grosses oranges, du côté où était la tige, en faisant à chacune une ouverture circulaire de 2 à 3 centimètres de diamètre; par cette ouverture, videz-les des chairs, en dégageant celles-ci, peu à peu, à l'aide d'une cuiller à café; plongez les écorces à l'eau bouillante et retirez-les aussitôt, en les jetant immédiatement à l'eau froide; retirez ensuite la peau blanche adhérente aux zestes; bouchez-en extérieurement les fissures avec un peu de beurre, et posez-les bien d'aplomb sur de la glace pilée, pour les emplir par couches avec une gelée blanche ou gelée fouettée et une gelée rose à l'orange. Quand la gelée est prise, distribuez les oranges en quartiers.

Pour que la gelée ne prenne pas d'amertume, elle ne doit rester dans les écorces que le temps nécessaire pour la faire prendre : une heure au plus.

2283. — Pain de fraises, à la parisienne.

Passez à l'étamine, dans un vase verni, 7 à 800 grammes de fraises fraîchement cueillies, épluchées; mêlez à cette purée 70 grammes de gélatine clarifiée, mais froide, ainsi que le sirop vanillé nécessaire pour la sucrer à point, et enfin le suc de 3 oranges et de 2 citrons; versez l'appareil dans un poêlon, tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit visiblement lié. — D'autre part, incrustez sur glace et chemisez à la gelée un moule uni, à cylindre. Quand l'appareil est lié à point, versez-le dans le moule frappé, et laissez-le raffermir une heure.

Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat d'entremets; croûtonnez-en le dessus avec de petits croûtons de gelée au marasquin; entourez-le à sa base avec une couronne de quartiers d'orange à la gelée. — Pour les pains de fruits rouges, il convient de chemiser les moules à la gelée avant de les emplir, afin que l'étain n'ait pas d'action directe sur la couleur du fruit.

2284. — Pain de framboises, à la gelée.

Écrasez 7 à 800 grammes de framboises, passez-les à l'étamine dans un vase verni ou en porcelaine; étendez cette purée avec 60 grammes de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine dissoute, clarifiée, mêlée avec du sirop à l'orange, ainsi que le suc de 2 oranges et celui d'un citron; mais en observant que cet appareil soit complétement refroidi, quoique liquide; essayez sa consistance sur glace, dans un petit moule, pour le rectifier au besoin. — Avec des losanges d'angélique, décorez un moule à cylindre uni, en trempant à mesure les détails du décor dans la gelée mi-prise. Chemisez ensuite le moule avec une couche mince de gelée.

Quarante minutes avant de servir, liez l'appareil aux framboises, en le tournant sur glace; quand il est à point, versez-le dans le vide du moule et laissez-le raffermir. Au dernier moment, démoulez le pain sur un plat froid, croûtonnez-en le dessus avec de la gelée rose, et entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

2285. — Pain de framboises, glacé (dessin 305).

Mêlez une poignée de sucre en poudre à 1 kilogramme de framboises bien fraîches; écrasez-les et jetez-les sur un tamis pour en recueillir le suc dans un vase verni. Prenez 2 verres de ce suc, mêlez-lui le suc d'une orange et celui de 2 citrons, un peu de zeste et 3 verres de glace de sucre; 10 minutes après, passez l'appareil au tamis dans un poêlon, et mêlez-lui 7 à 8 cuillerées de colle clarifiée, liquide. Essayez-en sur

glace une petite portion, pour le rectifier au besoin : il ne doit pas prendre, mais seulement se lier.

A ce point, versez-le dans un moule ayant son couvercle; fermez-le, lutez-en les jointures avec du beurre, et faites-le frapper une heure et demie à la glace salée. — Au moment de servir, lavez le moule, trempez-le à l'eau tiède, et démoulez-le sur une serviette pliée; entourez-le avec une garniture de jolis gâteaux décorés. — Cet entremets doit être servi, à table, à l'aide d'une cuiller chauffée à l'eau chaude.

2286. — Pain d'abricots à l'Impératrice (dessin 318).

Écrasez quelques bons abricots mûrs, pelés, sans noyaux; passez-les à l'étamine; déposez la purée dans une terrine vernie; sucrez-la avec du sirop ou du sucre vanillé, et mêlez-lui la valeur de 40 à 50 grammes de colle clarifiée, le suc d'une orange, 2 cuillerées[1] de lait d'amandes; essayez sa consistance dans un petit moule.

D'autre part, incrustez sur glace un moule à dôme. Choisissez une quinzaine d'abricots d'une égale grosseur, divisez-les, chacun en deux parties; pelez-les, cuisez-les très-légèrement dans de l'eau sucrée; égouttez-les, laissez-les refroidir. Rangez-les alors sur un plafond posé d'aplomb sur une couche de glace, en les appuyant sur le côté bombé; emplissez le creux de chaque moitié d'abricot avec une petite partie de l'appareil préparé; appliquez sur celui-ci une moitié d'amande ronde et blanche; tenez-les encore sur glace. Quand l'appareil est raffermi, prenez les moitiés d'abricots, une à une, trempez-les dans de la gelée mi-prise, rangez-les à mesure contre les parois du moule à dôme, en commençant par le fond, et en appuyant le côté décoré des fruits contre les parois; remplissez le vide du moule avec l'appareil préparé.

Une heure après, démoulez le pain sur un plat froid; entourez-le avec une garniture, et envoyez-le.

2287. — Pain d'abricots à la vanille.

Préparez un appareil de pain d'abricots, dans les conditions prescrites à l'article précédent; liez-le sur glace; aussitôt qu'il est à point, versez-le dans un moule à cylindre, uni, préalablement incrusté sur glace, décoré avec des demi-amandes d'abricots, et chemisé à la gelée. Laissez bien raffermir l'appareil. Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat froid, après avoir trempé le moule à l'eau chaude; masquez-le avec un appareil de blanc-manger à la vanille, peu collé, très-légèrement lié sur glace, en le tournant à la cuiller.

2288. — Pain d'amandes à la Vilain-Quatorze.

Chemisez à la gelée, mais très-légèrement, un moule à timbale uni; incrustez-le sur glace; décorez-en le fond avec de belles moitiés d'amandes vertes et confites, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez alors le moule avec une couche de gelée, et emplissez-le, par couches alternées, avec un appareil de blanc-manger à la crème, et un appareil de pain d'abricots, liés à mesure sur glace : les couches doivent être d'une égale épaisseur; tenez le moule une heure sur glace. Renversez ensuite le pain sur un plat froid; entourez-le avec une garniture de petites gaufres en cornet, emplies avec de la crème à la vanille.

2289. — Pain d'amandes, à la sicilienne.

Incrustez sur glace un moule à charlotte, de forme haute; faites prendre au fond une couche de gelée d'oranges, ayant 2 centimètres d'épaisseur.

Quand la couche du fond est raffermie, posez sur elle un autre moule à charlotte, un peu moins large et moins haut que le premier, et étamé en dehors comme en dedans. Coulez tout autour du moule de la même gelée liquide et froide, pour emplir le vide peu à peu. Quand la gelée est prise, emplissez le vide du moule avec de l'eau tiède, afin de pouvoir l'enlever.

Emplissez alors le vide central, par couches alternées, avec un appareil de blanc-manger et un appa-

1. Quand on dit une cuillerée, c'est du contenu d'une cuiller de table qu'il est question.

reil de pain de pistaches à la vanille et à l'eau de fleurs-d'oranger, préalablement liés sur glace. Tenez une heure et demie le moule sur glace.

Au moment de servir, trempez-le à l'eau chaude et renversez le pain sur un plat froid.

2290. — Pain de pêches, au marasquin.

Clarifiez 60 grammes de colle de poisson avec un peu de sucre, 2 verres d'eau; quand elle est passée et froide, mêlez-lui une purée crue de pêches; ajoutez le suc d'une orange, un décilitre de marasquin et du sirop vanillé; passez l'appareil à l'étamine, goûtez-le, essayez-en une petite partie, afin de juger de sa consistance; liez-le ensuite sur glace, en le tournant; versez-le aussitôt dans un moule à cylindre incrusté sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et démoulez le pain sur un plat froid; masquez-le avec un sirop au marasquin, bien refroidi sur glace.

2291. — Pain de pêches, à la George-Sand.

Divisez par le milieu une douzaine de bonnes pêches, bien mûres; supprimez-en la peau et le noyau, divisez chaque partie en 3 quartiers, parez-les d'une égale grosseur, rangez-les sur un linge. — Incrustez sur glace un moule à timbale uni; chemisez-le avec de la gelée au marasquin. Dressez alors au fond du moule une couronne de quartiers de pêches; couvrez-la avec de la gelée au marasquin, et laissez-la raffermir; placez alors sur le centre du moule, un autre moule étamé, de 3 à 4 centimètres plus étroit que le premier, empli avec de la glace; rangez entre les 2 moules le restant des pêches, en les dressant en couronne; couvrez-les à mesure avec de la gelée au marasquin; alternez ainsi les fruits avec la gelée, jusqu'à ce que le vide soit empli.

Laissez bien raffermir la gelée, puis enlevez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude. Emplissez alors le vide avec un appareil bavarois aux pêches, très-léger; tenez encore une heure le moule sur glace.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pain sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec une couronne de petites génoises glacées, sablées avec des pistaches hachées.

2292. — Pain d'ananas aux pistaches, à la Véron.

Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée au curaçao, mêlée avec des pistaches émincées en filets; tenez le moule sur glace.— Parez un ananas bien mûr, prenez-en le quart, coupez-le en petits dés; coupez le reste en morceaux pour les piler; passez-les à l'étamine. Mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui 70 grammes de colle clarifiée; ajoutez le suc de 2 oranges et du sirop vanillé, en suffisante quantité pour sucrer l'appareil; tournez-le sur glace; quand il commence à se lier, ajoutez le salpicon d'ananas, et versez-le dans le moule chemisé; laissez-le raffermir.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude et renversez le pain sur un plat froid; entourez-le avec une couronne de petites bouchées de dames, glacées.

2293. — Pain de marrons à la vanille.

Mettez dans une terrine la valeur de 5 décilitres de purée de marrons, peu sucrée, passée à l'étamine; étendez-la avec 4 décilitres de sirop vanillé et 60 grammes de colle de poisson clarifiée; tournez l'appareil sur glace pour le lier; mêlez-lui quelques cuillerées de crème fouettée. — Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée d'abord, puis avec un appareil bavarois au chocolat, très-brun; emplissez ensuite le vide du moule avec l'appareil de marrons. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude et démoulez le pain sur un plat froid; entourez-le avec des marrons glacés au *cassé*.

2294. — Pain de fraises, marbré.

Chemisez un moule à cylindre avec de la gelée à l'orange; tenez-le sur glace. Préparez séparément

deux appareils, l'un de pain de fraises bien rouge, l'autre de blanc-manger; faites-les prendre sur glace dans deux petits moules à charlotte. Quand l'appareil de ces moules est raffermi, prenez-les tour à tour avec une cuiller trempée à l'eau chaude, et rangez-les par couches dans le moule, mais sans symétrie, en mêlant indifféremment les deux appareils; comblez à mesure les interstices avec de la gelée à l'orange, liquide, mais bien froide. Quand le moule est plein, couvrez-le encore avec une couche de gelée, et tenez-le sur glace une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler le pain sur un plat froid, croûtonnez le dessus avec de la gelée, entourez-le, à sa base, avec une couronne de petits gâteaux-punch, glacés au marasquin. — On peut couper les appareils en dés.

2295. — Pain de fraises, à la française.

Épluchez la valeur d'un kilogramme de fraises; coupez les plus grosses par le milieu. — Prenez les demi-fraises avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans de la gelée mi-prise, et dressez-les en couronne au fond et autour du moule, en les appliquant du côté coupé. Quand les parois du moule sont masquées, chemisez les fruits avec de la gelée, et emplissez-en le vide avec un appareil de pain de fraises, lié à point. — Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude et démoulez le pain sur un plat froid; entourez-le avec de petites meringues à la crème vanillée.

2296. — Pain d'oranges, à la Montpensier.

Divisez en quartiers une douzaine d'oranges; parez-les à vif, épépinez-les, rangez-les sur un tamis. — Incrustez sur glace un moule à timbale uni, chemisez-le; masquez le fond de ce moule avec une partie des quartiers d'orange, en les dressant en couronnes serrées; masquez-les avec de la gelée à l'orange, et laissez-la bien raffermir; placez alors sur le centre du moule un autre moule plus étroit de 3 à 4 centimètres, étamé en dehors, et empli avec de la glace; entre le vide des deux moules, dressez une autre couronne de quartiers d'orange, en les couvrant à mesure avec de la gelée aux fraises; aussitôt le moule monté et la gelée bien ferme, retirez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude; emplissez alors le vide qu'il laisse avec un appareil bavarois à l'orange. Tenez le moule encore une heure sur glace jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi; démoulez-le ensuite sur un plat froid, et entourez-le à sa base avec de petits gâteaux.

2297. — Pain de cerises, à la Montmorency.

Retirez la queue et le noyau à 1 kilogramme de belles cerises aigres, ou des cerises mi-sucre, lavées à l'eau tiède; égouttez-les sur un tamis. — Incrustez sur glace un moule à timbale uni, de forme haute; masquez-en le fond avec des cerises, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise, mais en ayant soin de placer le côté de l'ouverture en dessus; masquez-les avec une mince couche de gelée au kirsch; puis dressez le restant des cerises contre les parois, par rangs, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemisez les cerises avec de la gelée au kirsch, et emplissez-en le vide avec un appareil bavarois aux fraises ou aux framboises, lié à point sur glace.

Trois quarts d'heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le, et renversez le pain sur un plat froid; entourez-le avec une garniture de petits choux pralinés.

2298. — Pain de riz aux fraises.

Cuisez 150 grammes de bon riz, à grande eau acidulée avec du suc de citron, en conservant les grains bien entiers; égouttez-le, déposez-le dans une terrine, arrosez-le avec du sirop vanillé; quand il est refroidi, égouttez-le sur un tamis. — Versez dans une petite bassine la valeur de trois quarts de verre de sirop à 30 degrés, parfumé aux zestes; mêlez-lui la valeur de 30 grammes de colle de poisson clarifiée,

déposez la bassine sur glace; tournez l'appareil à la cuiller; aussitôt qu'il commence à se lier, ajoutez le riz; 2 minutes après, retirez-le de la glace; incorporez-lui quelques cuillerées de crème fouettée.

D'autre part, préparez un petit appareil de pain de fraises, collé; liez-le sur glace en le tournant. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; versez au fond une couche d'appareil au riz, ayant 2 centimètres d'épaisseur; aussitôt que cette couche est raffermie, coulez sur elle une mince couche d'appareil aux fraises, lié au moment; laissez-le raffermir, et continuez ainsi d'alterner les couches de riz et de fraises, en observant que les couches rouges soient moins épaisses que les couches blanches. Quand le moule est plein, couvrez-le. Une demi-heure après, trempez-le à l'eau chaude, et démoulez le pain sur un plat froid; entourez-le avec une garniture de quartiers d'orange à la gelée.

2299. — Pain de riz à la Reine.

Préparez un petit appareil de pain de riz, collé, fini avec de la crème fouettée; liez-le sur glace, et mêlez-lui une poignée de pistaches coupées en petits dés. — Incrustez sur glace un moule à timbale, de forme haute; coulez au fond une couche d'appareil au riz, ayant l'épaisseur de 2 à 3 centimètres; quand l'appareil est raffermi, posez sur cette couche, un autre moule à charlotte, plus étroit qne le premier, étamé à l'extérieur; emplissez-le avec de la glace pilée. Coulez alors, dans le vide formé par les deux moules, le restant de l'appareil au riz. Aussitôt que cet appareil est bien pris, enlevez la glace du petit moule pour la remplacer par de l'eau tiède, afin de pouvoir le détacher. — D'autre part, préparez un petit appareil de pain de pommes, à la Reine, légèrement collé; liez-le sur glace, en le tournant, mêlez-lui un salpicon d'ananas cru; versez-le aussitôt dans le vide du grand moule.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et démoulez le pain sur un plat froid; entourez-le à sa base avec une couronne de moitiés d'abricots très-légèrement cuits, nappés au sirop réduit.

2300. — Pain de riz à l'abricot.

Huilez légèrement un moule à dôme, de forme haute, avec de l'huile d'amandes douces; incrustez-le sur glace, tenez-le à couvert. — Préparez un appareil de pain d'abricot; liez-le avec de la crème fouettée sur glace, et faites-en prendre une couche au fond du moule. Sur cette couche, posez un autre moule à dôme, étamé en dehors, mais de 2 centimètres plus étroit que le premier, empli de glace; versez le restant de l'appareil entre les deux moules, et laissez-le raffermir. Enlevez ensuite le moule formant cylindre, à l'aide de l'eau chaude, et remplissez le vide qu'il laisse avec un appareil de riz à la crème, vanillé, légèrement collé. — Trois quarts d'heure après, prenez le moule avec un linge, essuyez-le bien, dégagez le pain du moule, en donnant de l'air d'un côté; renversez-le sur un plat froid, arrosez-le avec du lait d'amandes, vanillé, très-légèrement collé, de façon qu'il reste liquide.

2301. — Pain de riz à la Princesse.

Cuisez 200 grammes de riz, à grande eau acidulée avec du suc de citron; égouttez-le sur un tamis, laissez-le refroidir. Décorez, au fond et autour, avec des fruits confits variés et de nuances diverses, un moule à timbale uni; chemisez-le avec de la gelée parfumée à la liqueur de noyau.

Versez dans une bassine un petit appareil de blanc-manger, tournez-le sur glace; aussitôt qu'il commence à se lier, mêlez-lui peu à peu le riz préparé, en même temps qu'un petit salpicon d'ananas; quelques minutes après, incorporez à l'appareil son même volume de crème fouettée, et versez-le dans le moule. Une heure après, trempez celui-ci à l'eau chaude, et démoulez le pain sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de quartiers d'orange, rubanés à la gelée et au blanc-manger.

2302. — Pain de riz à l'ananas.

Clarifiez 60 grammes de colle de poisson avec 2 verres d'eau, sucre et suc de citron. — Mettez dans un poêlon 6 cuillerées de marmelade d'abricots, délayez-la peu à peu, avec le suc de 4 oranges, et ensuite avec la gelée, peu à la fois; fouettez légèrement l'appareil sur glace, sans le faire mousser; quand il com-

mence à se lier, mêlez-lui à la cuiller 250 grammes de riz cuit à la crème, parfumé à l'orange et refroidi, ainsi qu'un salpicon d'ananas; travaillez l'appareil encore quelques minutes, puis versez-le dans un moule à dôme incrusté sur glace, chemisé à la gelée, et sablé avec des pistaches coupées en petits dés; laissez bien raffermir l'appareil. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas.

2303. — Pain rubané.

On peut préparer des pains rubanés, avec tous les appareils de pains de fruits; il s'agit simplement de combiner les nuances de ces appareils de telle sorte qu'ils produisent un effet agréable au regard, mais surtout que l'arome des fruits qui les composent ne forme pas contraste. Cet article est un simple spécimen de cette série d'entremets, qui peut être variée à l'infini.

Prenez trois petits appareils de pain de fruits, collés, mais sans crème fouettée, composés d'un appareil aux fraises, d'un appareil à l'orange et d'un appareil aux pistaches; déposez-les chacun dans un petit poêlon à fond rond. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; quand il est bien frappé, versez au fond une couche d'appareil aux framboises, lié au moment sur glace, ayant l'épaisseur de 2 centim.; laissez-le légèrement raffermir; coulez alors sur cette couche une couche de pain d'oranges, également lié sur glace; laissez raffermir, et masquez-le avec une couche d'appareil aux pistaches, aussi lié sur glace. Achevez d'emplir le moule, en alternant les nuances, et en observant que l'épaisseur des couches soit égale. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez le pain sur un plat froid.

2304. — Pain de mandarines, glacé.

Mettez dans une terrine 4 décilitres de suc de mandarines et d'oranges; ajoutez 4 décilitres de sirop froid, à 30 degrés, puis le zeste de 2 mandarines et un brin de zeste d'orange. Laissez infuser 20 minutes. Passez ensuite le liquide, et mêlez-lui d'abord une demi-bouteille de champagne, puis 1 décilitre de gélatine clarifiée et froide.

Essayez sur glace, dans un moule à dariole, une petite partie de l'appareil. Au bout de 25 minutes qu'il est sur glace, cet appareil doit simplement avoir la consistance d'un sirop très-épais. S'il était trop léger, ajoutez quelques cuillerées de gélatine, et essayez de nouveau sa consistance.

Quand il est à point, versez-le dans un moule à gelée ayant un couvercle, et faites-le *frapper* une heure et quart sur glace salée, mais salée sans excès.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez le pain sur serviette; entourez-le avec des quartiers de mandarine nappés au fondant, ou bien avec une garniture de petits gâteaux.

En servant ces entremets, les maîtres-d'hôtel doivent employer une cuiller chauffée à l'eau chaude.

2305. — Crème française aux amandes.

Faites bouillir trois quarts d'un litre de lait avec un bâton de vanille coupé; sucrez-le, laissez-le refroidir à moitié, mais à couvert. Une heure après, broyez 12 jaunes d'œuf dans une terrine; étendez-les peu à peu avec le lait infusé, et passez l'appareil au tamis dans une casserole; tournez-le sur feu modéré pour le lier à l'égal d'une crème anglaise; en le retirant du feu, mêlez-lui 200 grammes d'amandes pilées avec un peu de crème froide; vannez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi, et passez-le au tamis fin, dans une bassine étamée; mêlez-lui alors 60 grammes de colle de poisson clarifiée; essayez-en une petite partie; s'il est à point, tournez-le sur glace quelques minutes pour le lier légèrement; à ce point, versez-le dans un moule cannelé, et à cylindre, d'avance incrusté sur glace. — Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur un plat froid. Entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2306. — Crème française au chocolat.

Préparez trois quarts de litre de crème anglaise à la vanille; quand elle est liée, laissez-la refroidir à moitié, en la vannant.

Faites dissoudre, dans une casserole, à la bouche du four, 200 grammes de chocolat; broyez-le avec une cuiller, puis étendez-le peu à peu, avec la crème anglaise; ajoutez la valeur de 70 grammes de gélatine clarifiée, et passez-le à l'étamine dans un poêlon; essayez-en une petite partie sur glace. S'il est à point, tournez-le sur glace quelques minutes, et versez-le dans un moule chemisé à la gelée, incrusté sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez la crème sur un plat froid; entourez-la avec une couronne de petits pains de la Mecque.

2307. — Crème espagnole au rhum.

Avec 2 décilitres de rhum, délayez, dans une terrine, 6 cuillerées de marmelade d'abricots.

Mettez 15 à 18 jaunes d'œuf dans une terrine; broyez-les avec le fouet, mêlez-leur 250 grammes de sucre fin, une cuillerée de fécule; étendez peu à peu l'appareil avec trois quarts de litre d'eau froide, passez-le au tamis dans une casserole pour le lier, sans ébullition, comme une crème anglaise; versez-le aussitôt dans un poêlon, en le passant; vannez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; mêlez-lui alors la valeur de 70 grammes de gélatine clarifiée, ainsi que la marmelade délayée; passez-le de nouveau au tamis; essayez sa consistance sur glace, et faites-le bien refroidir, en le tournant; versez-le dans un moule chemisé, incrusté sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur un plat froid; entourez-la avec de petits ronds rubanés au chocolat et au blanc-manger.

2308. — Crème plombière à l'orientale.

Préparez un appareil de glace aux fraises, pesant 24 degrés au pèse-sirop, faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est lisse et ferme, prenez-en une petite partie dans une terrine; mêlez-lui la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée; versez peu à peu cet appareil dans la sorbetière, et travaillez vivement la plombière 10 minutes. Fermez la sorbetière, et tenez-la ainsi 20 minutes. Dressez-la ensuite en rocher, dans une bordure de blanc-manger peu collé, et frappé au sel, puis démoulé sur un plat froid ou sur un petit socle en glace naturelle.

2309. — Crème plombière à la souveraine.

Pilez 3 à 400 grammes de noix fraîches, épluchées; délayez-les avec 7 à 8 décilitres de crème double, liquide et froide; ajoutez le quart d'un zeste d'orange, bien sucré, et laissez infuser le liquide une heure, dans un lieu frais. Passez-le ensuite à travers un linge avec pression, c'est-à-dire en tordant le linge; sucrez l'appareil à point avec du sirop vanillé, versez-le dans la sorbetière pour le faire glacer. — Quand cette glace est ferme et lisse, retirez-en une petite partie dans une terrine; mêlez-lui peu à peu 4 à 5 décilitres de crème fouettée, sucrée, puis versez-la dans la sorbetière; travaillez encore la glace quelques minutes, prenez-la avec une cuiller, et emplissez-en un moule à timbale foncé avec du papier, d'avance frappé au sel. Couvrez le moule avec son couvercle, lutez-en les jointures avec de la pâte crue ou du beurre; couvrez-le ensuite avec une épaisse couche de glace salée, et faites-le frapper une heure.

Au dernier moment, lavez le moule à l'eau froide, essuyez-le, et renversez la plombière sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2310. — Crème plombière d'abricots, à la suédoise (dessin 306).

Coupez, à la colonne, des bâtonnets de poires et de pommes de la longueur de 3 centimètres sur environ un demi-centimètre de diamètre; cuisez-les séparément en compote, dans du sirop léger, en tenant les pommes peu cuites et blanches : les poires doivent être rougies avec un peu de carmin. Laissez-les refroidir, égouttez-les ensuite, et déposez-les chacune dans une terrine; arrosez-les avec quelques cuillerées de gelée mi-prise, au marasquin.

Incrustez sur de la glace pilée un moule à bordure et à cannelons inclinés; contre les parois de ce

moule, montez les fruits, en alternant les nuances et en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise, au marasquin, peu collée; emplissez le vide avec un appareil de pain d'abricots, très-légèrement collé. Couvrez alors le moule, lutez-en les jointures et frappez-le à la glace salée.

Quarante-cinq minutes après, démoulez la bordure sur un plat froid; emplissez le puits avec une crème plombière aux abricots, en la dressant en pyramide; sur celle-ci formez des cavités avec une petite cuiller, et emplissez-les avec de la marmelade d'abricots poussée au cornet : envoyez-la ainsi.

2311. — Crème plombière au parfait.

Avec 150 grammes de café en poudre et 3 à 4 verres d'eau bouillante, préparez une infusion; passez-la à travers un filtre ou une serviette, mêlez-lui du sirop à 30 degrés, de façon que l'appareil donne 22 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est bien lisse, retirez-en une petite partie pour lui mêler 5 à 6 décilitres de crème fouettée et sucrée; versez alors cette crème dans la sorbetière, peu à peu, et sans cesser de travailler. Moulez ensuite la plombière dans un moule foncé de papier, d'avance frappé au sel; fermez bien le moule, lutez-en les jointures, couvrez-le également avec de la glace salée, et tenez-le ainsi trois quarts d'heure. Démoulez alors la plombière sur une serviette, entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2312. — Crème plombière à la Rachel.

Avec trois quarts de litre de lait d'amandes douces et amères, 350 grammes de sucre, 8 jaunes d'œuf et un petit bâton de vanille, préparez une crème anglaise; passez-la, laissez-la refroidir.

Faites glacer l'appareil dans une sorbetière; mêlez-lui ensuite un demi-litre de crème fouettée et légèrement sucrée, en opérant avec les précautions voulues. Mêlez bien la crème et la glace; 25 minutes après, dressez la plombière en rocher, sur une serviette; entourez-la avec de petits choux fourrés avec une crème vanille, et glacés au chocolat.

2313. — Crème plombière aux pastèques.

Passez au tamis 5 à 600 grammes de chairs rouges de pastèque; mêlez du sirop froid à cette purée pour lui donner 22 degrés au pèse-sirop; ajoutez le suc de 3 oranges et de 2 citrons, un peu de zeste; passez-la et faites-la glacer à la sorbetière; finissez-la avec quelques cuillerées de bon rhum, et ensuite avec de la crème fouettée et sucrée, en opérant avec les soins prescrits plus haut.

Dressez sur serviette une bordure en madeleine, glacée au rhum ; dans le creux de cette bordure, dressez la plombière en pyramide, par couches, en alternant chaque couche avec des chairs rouges de pastèque, confites et coupées.

2314. — Crème plombière Marguerite.

Avec 8 jaunes d'œuf, 350 grammes de sucre et trois quarts de bon lait, un petit bâton de vanille, préparez une crème anglaise; laissez-la refroidir et faites glacer à la sorbetière; incorporez-lui alors, peu à peu, 3 à 4 cuillerées d'alkermès, autant de marasquin, autant de sirop d'ananas et 200 grammes d'ananas confit, coupé en petits dés; quand la glace est bien liée, mêlez-lui peu à peu la valeur de 3 verres de crème fouettée et sucrée.

Avec cet appareil, emplissez un moule à dôme foncé de papier et frappé sur glace; fermez-le, lutez-en les jointures avec de la pâte crue, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée, et faites-le frapper une heure. Dressez la plombière sur serviette, et entourez-la avec de toutes petites tartelettes à l'ananas.

2315. — Crème plombière Madeleine.

Avec de l'huile d'amandes douces, huilez un moule à dôme; frappez-le au sel, puis masquez-le au fond et autour avec des tranches d'ananas confites, symétriquement disposées; masquez ces tranches avec une couche de marmelade d'abricots, peu sucrée, bien réduite; emplissez aussitôt le vide du moule avec une crème plombière à l'ananas, finie avec un petit salpicon de fruits confits; fermez bien le moule, lutez-en les jointures, et couvrez-le avec de la glace salée; laissez-le frapper 25 minutes.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le, et dressez la plombière sur une serviette pliée ; entourez-la avec une garniture de petits jambonneaux.

2316. — Crème plombière des dames.

Avec une purée d'abricots vanillée, préparez un appareil de glace donnant 24 degrés au pèse-sirop; mêlez-lui 1 décilitre de lait d'amandes très-concentré, et faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est lisse et ferme, retirez-en une petite partie dans une terrine[1]; mêlez-lui la valeur de 3 verres de crème fouettée et sucrée; mélangez-la ensuite peu à peu à la glace; travaillez vivement celle-ci encore quelques minutes, puis emplissez avec elle un moule à dôme d'avance foncé avec du papier et frappé sur glace; fermez le moule, lutez-en les jointures, et couvrez-le avec de la glace salée ; tenez-le ainsi 35 minutes.

Lavez alors le moule à l'eau froide, essuyez-le, et renversez la plombière sur un plat froid; entourez-la avec une couronne d'éclairs fourrés à la crème, glacés à la vanille.

2317. — Crème plombière à la Dame-Blanche.

Cuisez à grande eau, avec le suc de quelques citrons, 200 grammes de beau riz caroline : il doit être très-tendre. Égouttez-le, déposez-le dans une terrine vernie, couvrez-le avec du sirop vanillé, à 25 degrés; laissez-le macérer 2 ou 3 heures. — Préparez un appareil de glace, à la crème crue et à la vanille; faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est bien lisse, incorporez-lui le riz, préalablement bien égoutté du sirop. Dix minutes après, retirez une petite partie de la glace dans une terrine, mêlez-lui la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée; versez-la peu à peu dans la sorbetière. Travaillez encore 10 minutes la glace, et dressez-la par couches dans un moule à bombe, foncé de papier, frappé au sel, en alternant chaque couche avec de la marmelade d'abricots. Fermez le moule, lutez-le, couvrez-le avec de la glace salée, et tenez-le ainsi une heure.

Au moment de servir, dressez la plombière en rocher, sur une serviette pliée, entourez-la avec une garniture de bouchées de dames, glacées à la vanille ou aux fraises.

2318. — Crème plombière à la moscovite.

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix fraîches, à la vanille, mais très-peu collé; sanglez une sorbetière à demi-dose de sel, et versez l'appareil dedans; travaillez-le à la spatule pour le faire prendre, en le faisant mousser ; quand il est lisse et léger, mêlez-lui d'abord la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée, puis un salpicon de fruits confits, macérés dans du sirop, et bien égouttés.

Avec cet appareil, emplissez un moule à dôme, frappé avec de la glace salée; fermez-le, lutez-en les jointures, saupoudrez-le avec de la glace salée, et laissez-le frapper 50 minutes.

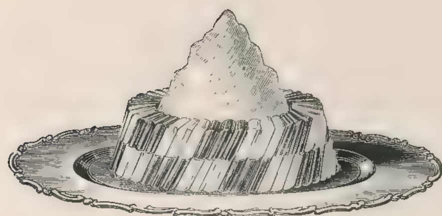
Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, et démoulez la plombière sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2319. — Crème plombière à la napolitaine.

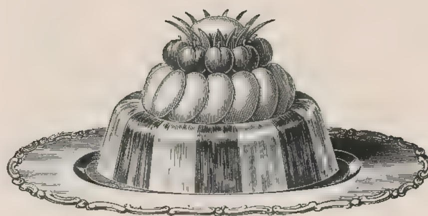
Choisissez un melon bien parfumé, mûr à point; prenez-en la pulpe, émincez-la, passez-la au tamis

1. Cette méthode est la seule praticable pour éviter des grumeaux, quand il s'agit de mêler de la crème fouettée à un appareil glacé.

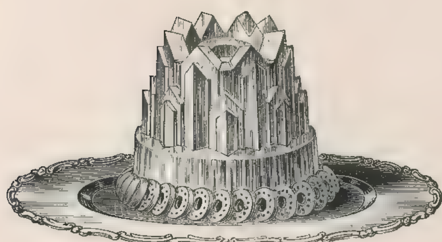
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-SIXIÈME. — ENTREMETS FROIDS.



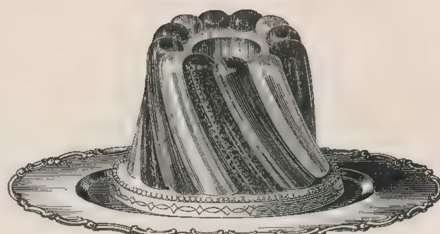
306.



307.



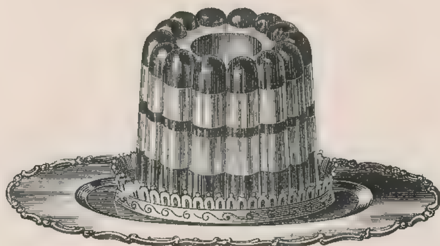
308.



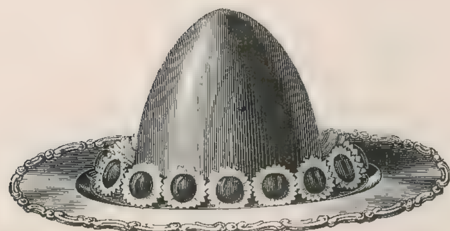
309.



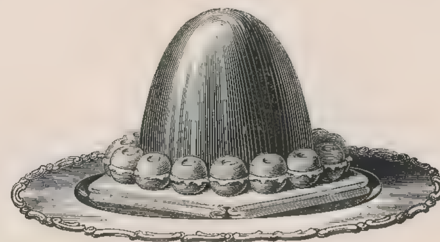
310.



311.



312



313.

et ensuite à l'étamine : il en faut 6 à 700 grammes; étendez cette purée avec le suc de 3 oranges et le sirop vanillé nécessaire pour l'amener à 24 degrés, au pèse-sirop; ajoutez un peu de zeste d'orange; 10 minutes après, enlevez-le, et faites glacer l'appareil à la sorbetière. Quand la glace est lisse et ferme, retirez-en une petite partie dans une terrine; mêlez-lui peu à peu la valeur de 2 verres de crème fouettée et sucrée; incorporez ensuite le tout à la glace de la sorbetière, mais peu à la fois.

Quelques minutes après, ajoutez à la glace un salpicon d'écorce de melon ou des tranches d'ananas confites, coupées. — Quand la plombière est raffermie, incorporez-lui peu à peu, sans cesser de la travailler, 1 décilitre de bon rhum. Dix minutes après, prenez-la avec une cuiller, et dressez-la dans un moule à dôme frappé à la glace salée, foncé avec du papier; fermez le moule, lutez-en les jointures, couvrez-le avec de la glace salée.

Une heure après, lavez le moule à l'eau froide et renversez la plombière sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de quartiers d'orange, glacés au *cassé*.

2320. — Crème plombière aux amandes.

Pilez 3 à 400 grammes d'amandes, avec quelques cuillerées de sucre en poudre et un peu d'eau froide, afin qu'elles ne tournent pas en huile. — Quand elles sont converties en pâte, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec la valeur d'un litre et quart de crème anglaise à la vanille, à moitié refroidie ; 20 minutes après, passez la crème à l'étamine, et versez-la dans une sorbetière frappée au sel ; faites-la glacer, en procédant d'après les règles ordinaires. Quand la glace est lisse et consistante, retirez-en une petite partie dans une terrine, et mêlez-lui la valeur de 2 verres de crème fouettée, sucrée; versez-la ensuite dans la sorbetière, en l'incorporant peu à peu. Dix minutes après, dressez la plombière en rocher dans une bordure en biscuit aux amandes, glacé à la vanille. — On peut, d'après cette méthode, préparer des plombières aux amandes torréfiées, aux noix, aux noisettes et aux pistaches.

2321. — Crème aux fraises, à la Cowley.

A défaut d'une petite *cave* à glacer, étalez une couche épaisse de glace pilée et salée, sur le fond d'un petit baquet ou d'une casserole; sur cette couche, posez une casserole à soufflé; entourez-la jusqu'à hauteur des bords avec de la même glace salée.

Prenez la valeur d'un litre et demi de bonne crème fouettée; laissez-la bien égoutter. — Passez au tamis fin un demi-litre de fraises de bois; mettez cette purée dans une terrine mince ou un poêlon; mêlez-lui 200 grammes de glace de sucre à la vanille, et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien saisie par le froid; incorporez-lui alors la crème fouettée, peu à peu. Avec cet appareil, emplissez, sans excès, la casserole frappée, par couches, en alternant chaque couche avec de minces tranches de biscuit, imbibées avec du marasquin ou du rhum mêlé avec du sirop. Couvrez la casserole avec un couvercle à rebords, contenant de la glace salée. — Trois quarts d'heure après, retirez la casserole, et masquez la surface de l'appareil avec une couche de crème fouettée; décorez cette couche au cornet avec de la même crème, bien ferme, et formez un décor sur la surface, avec de grosses fraises coupées par le milieu, préalablement refroidies sur la glace; posez la casserole sur un plat, et envoyez-la ainsi.

2322. — Crème glacée, à la vanille.

Frappez un moule à dôme, dans un petit seau, avec de la glace pilée et salée. — Mettez dans une bassine étamée un litre et demi de crème fouettée, sucrez-la avec du sucre vanillé. Avec cette crème, emplissez le moule à dôme, par couches alternées avec de la marmelade d'abricots. Couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le avec son couvercle, lutez-en les jointures, et couvrez-le avec de la glace salée; laissez-le frapper une heure.

Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le vivement à l'eau tiède, pour démouler la crème sur une serviette pliée. Entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2323. — Crème bavaroise à la printanière (dessin 309).

Chemisez légèrement, à la gelée claire, un moule d'entremets à cylindre, ayant 12 cannelons inclinés.

Mettez dans un petit poêlon 5 à 6 cuillerées de pistaches hachées, arrosez-les avec 2 décilitres de gelée claire, et liez l'appareil, en le tournant sur glace ; introduisez-le alors dans une petite poche à douille, puis penchez le moule sur un côté, et poussez l'appareil aux pistaches dans 4 cannelons.

Mettez dans un autre poëlon quelques cuillerées de belle gelée rougie au carmin ; liez-la sur glace ; introduisez-la également dans une petite poche, et poussez-la dans 4 cannelons, en alternant les nuances. Dans les 4 cannelons qui restent vides, poussez de l'appareil bavarois à la vanille, bien blanc : les nuances doivent alors se trouver symétriquement distribuées. Quand le décor est consolidé, posez le moule d'aplomb, et décorez-en le fond dans le même ordre. Chemisez légèrement le moule, et emplissez-en le vide avec un appareil de crème bavaroise aux fraises ou aux framboises, lié au moment sur glace.

Au bout d'une heure, démoulez l'entremets sur un fond en pastillage bordé ; entourez la base de ce fond avec de la gelée douce.

2324. — Crème bavaroise au café (dessin 308).

Huilez, avec de l'huile d'amandes, l'intérieur d'un moule d'entremets, à cylindre ; incrustez-le sur glace.

Faites torréfier, dans un poêlon, 250 grammes de café en grains. Faites bouillir dans une casserole 6 à 7 décilitres de bon lait; sucrez-le, retirez-le sur le côté, et mêlez-lui le café torréfié; couvrez et laissez infuser 25 à 30 minutes.—Passez alors l'infusion, mêlez-lui la valeur de 50 à 60 grammes de colle de poisson, clarifiée; essayez l'appareil, passez-le au tamis fin, dans une bassine étamée, et tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit lié : mêlez-lui alors, peu à peu, le double de son volume de crème fouettée, puis versez-le dans le moule.

Une heure après, dégagez la crème du moule, en l'inclinant d'un côté pour lui donner de l'air, et renversez-la sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-la avec une couronne de jolis petits gâteaux.

2325. — Crème bavaroise au chocolat.

Faites fondre à la bouche du four, dans une casserole, 200 grammes de chocolat sans sucre; broyez-le à la cuiller, étendez-le, en le délayant, peu à peu, avec 3 décilitres de sirop vanillé, tiède, mêlé avec la valeur de 40 à 50 grammes de gélatine clarifiée. Passez l'appareil au tamis fin, dans une petite bassine; tournez-le sur glace pour le lier ; aussitôt qu'il commence à prendre consistance, incorporez-lui peu à peu le double de son volume de bonne crème fouettée, bien ferme, bien égouttée ; tournez-le encore quelques minutes, et versez-le dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur une serviette pliée, entourez-la avec une couronne de petites meringues à la vanille.

2326. — Crème bavaroise à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr, coupez-le en deux sur sa longueur, supprimez-en les bouts, et divisez-le en tranches minces ; placez celles-ci dans une terrine, saupoudrez-les avec 250 grammes de sucre fin, et faites-les macérer une heure; égouttez-en alors le sirop, dans une terrine, et mêlez-lui les parures d'ananas pilées, passées à l'étamine, ainsi que la valeur de 60 grammes de gélatine clarifiée, le suc d'une orange, et un peu de zeste ; passez de nouveau l'appareil au tamis, dans une bassine ; tournez-le sur glace pour le lier; à ce point, retirez-le, et incorporez-lui le double de son volume de crème fouettée; versez-le aussitôt dans un moule d'entremets, incrusté sur glace, chemisé à la gelée; laissez prendre l'appareil.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur un plat; entourez-le avec les tranches d'ananas.

2327. — Crème bavaroise aux pistaches.

Pilez 250 grammes de pistaches avec 125 grammes d'amandes douces, 100 grammes de sucre, un demi-bâton de vanille coupé; humectez l'appareil avec quelques cuillerées d'eau froide; enlevez-le, déposez-le dans une terrine vernie, délayez-le avec 5 décilitres de sirop froid à 25 degrés; laissez infuser le sirop 2 heures. Passez-le alors à l'étamine, dans une bassine étamée; mêlez-lui la valeur de 40 grammes de gélatine clarifiée, et une cuillerée à café de vert-d'épinards; tournez l'appareil sur glace pour le lier; incorporez-lui aussitôt, mais peu à peu, le double de son volume de crème fouettée; tournez-le encore quelques minutes sur glace, et versez-le dans un moule d'entremets incrusté, chemisé à la gelée.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez la crème sur un plat froid; entourez-la avec une couronne de petites madeleines glacées aux amandes.

On opère de même pour les bavarois aux noix fraîches, aux amandes, aux avelines. — On peut, dans ces appareils, remplacer le sirop par une crème anglaise à la vanille.

2328. — Crème bavaroise au riz, à l'orange.

Filtrez le suc de 6 oranges; mêlez-lui 4 à 5 décilitres de sirop froid à 30 degrés, le quart d'un zeste d'orange, et la valeur de 40 grammes de gélatine clarifiée; passez l'appareil au tamis fin, dans une petite bassine, et liez-le sur glace, en le tournant; incorporez-lui, peu à peu, 2 poignées de riz, cuit au lait, bien tendre; ajoutez trois quarts de litre de crème fouettée, légèrement sucrée, versez-le alors dans un moule d'entremets incrusté sur glace et huilé.

Au bout d'une heure, démoulez la crème sur un plat, entourez-la avec des quartiers d'orange à la gelée.

2329. — Crème bavaroise aux fleurs d'oranger.

Infusez une poignée de fleurs d'oranger fraîches, avec 5 décilitres de sirop froid; une heure après, mêlez à l'infusion la valeur de 40 à 50 grammes de gélatine clarifiée (8 feuilles); passez l'appareil au tamis fin dans un poêlon; liez-le sur glace, en le tournant; incorporez-lui, peu à peu, le double de son volume de crème fouettée, et, au bout de quelques instants, versez-le dans un moule d'entremets incrusté sur glace, huilé. Quand il est raffermi, renversez la crème sur un plat, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux-punch, glacés à l'orange.

2330. — Crème bavaroise aux fraises.

Passez au tamis un petit panier de fraises, en recueillant la purée dans un plat en faïence (le métal ternit la couleur du fruit); incorporez-lui 3 décilitres de sirop vanillé, mêlé avec la valeur de 60 grammes de colle de poisson clarifiée, le suc de 2 oranges et de 3 citrons, un peu de zeste et 2 poignées de sucre en poudre; passez l'appareil à l'étamine dans un poêlon, tournez-le sur glace pour le lier. Incorporez-lui alors la valeur de 2 grands verres de crème fouettée, et versez-le dans un moule d'entremets chemisé à la gelée, incrusté sur glace.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur un plat; entourez-la avec une couronne de quartiers d'orange parés à vif ou glacés au caramel.

3131. — Crème bavaroise à la rose.

Prenez 100 grammes de pétales ou feuilles de roses, prises sur des roses pas trop épanouies et cueillies au moment.

Faites bouillir 3 décilitres de sirop à 30 degrés; retirez-le et mêlez-lui peu à peu les pétales. Couvrez, et laissez refroidir le sirop; passez-le au tamis fin.

Mêlez à ce sirop quelques cuillerées de crème double, crue, puis la colle clarifiée; liez l'appareil sur glace, mêlez-lui la crème fouettée, et versez-le dans le moule; laissez frapper une heure.

2332. — Crème bavaroise aux noix fraîches.

Prenez 3 à 400 grammes de noix fraîches, épluchées; pilez-les, en ajoutant quelques cuillérées d'eau de fleurs d'oranger; passez-les au tamis.

Délayez cette purée avec du sirop vanillé; ajoutez la colle nécessaire, et liez l'appareil sur glace, en tournant. Mêlez-lui la crème fouettée, en opérant comme il est dit plus haut. Versez dans le moule, et frappez une heure.

2333. — Crème bavaroise au gingembre.

Pilez 300 grammes de gingembre confit; passez-le au tamis; étendez cette purée avec quelques cuillerées de sirop de gingembre et 3 décilitres de sirop vanillé, passez-la à l'étamine, et mêlez-lui la valeur de 40 à 50 grammes de colle de poisson, clarifiée; tournez l'appareil sur glace pour le lier; incorporez-lui aussitôt le double de son volume de crème fouettée, et un petit salpicon de gingembre; versez-le dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez la crème sur un plat; entourez-la avec une couronne de petits jambonneaux en biscuit, glacés au rhum.

2334. — Crème bavaroise, panachée, à la bohémienne.

Préparez séparément 4 petits appareils bavarois : aux fraises, au chocolat, aux amandes, aux pistaches; liez-les sur glace séparément; faites-les refroidir chacun dans un petit moule; démoulez-les ensuite sur une plaque couverte de papier; coupez-les alors en petits carrés de 2 centimètres.

Chemisez un moule à timbale avec de la gelée, emplissez-le par couches avec les divers appareils coupés, mais en mêlant les nuances sans symétrie; arrosez chaque couche avec de la gelée à l'orange liquide et froide, afin de remplir les interstices; tenez une heure le moule sur glace,

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et renversez la crème sur un plat, entourez-la avec une couronne de reines-claudes demi-confites.

2335. — Crème bavaroise à la sultane (dessin 339).

Frappez, avec de la glace salée, un moule d'entremets à fond rond, ayant un couvercle adapté à son ouverture. — Versez dans un poêlon 2 décilitres de sirop à 30 degrés; mêlez-lui un décilitre et demi de marasquin et la valeur de 4 à 5 feuilles de gélatine clarifiée; tournez cet appareil sur glace pour le lier légèrement; incorporez-lui alors trois quarts de litre de crème fouettée, et versez-le dans le moule frappé; couvrez-le, d'abord avec un papier, puis avec son couvercle, et ensuite avec de la glace pilée et salée.

Une heure après, enlevez le moule, lavez-le à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, enlevez le couvercle et le papier, et renversez la crème sur un socle d'entremets, de forme basse; couvrez-la avec une sultane à grillage, filée sur un moule à dôme.

Quand on soupçonne qu'une crème bavaroise, déjà moulée, pourrait être trop faible pour se soutenir, en la démoulant, il convient de la faire frapper au sel 25 minutes. On prévient ainsi tout accident.

2336. — Crème bavaroise en surprise.

Tenez sur glace un moule à timbale. Prenez des demi-amandes bien blanches, d'égale grosseur, coupées en pointe d'un côté; piquez-les une à une avec une lardoire, et trempez-les tour à tour dans de la gelée mi-prise. Avec ces amandes, formez de petites rosaces. Chemisez ensuite le moule avec une couche d'appareil au chocolat, collé, bien foncé.

Aussitôt que l'appareil est raffermi, emplissez le vide avec un autre appareil bavarois à la vanille,

lié sur glace au moment, et mêlé avec des pistaches émincées. — Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites bouchées à la crème, sablées aux pistaches.

2337. — Riz à l'Impératrice [1].

Incrustez sur glace un moule à dôme; quand il est bien saisi par le froid, chemisez-le avec de la gelée au marasquin, rougie au carmin limpide. Masquez-en alors le fond et les parois avec une couche d'appareil de crème bavaroise au riz et à la vanille, en laissant un vide sur le centre; dans ce vide, posez le moule plus petit, de même forme que le premier, mais étamé en dedans et en dehors; maintenez-le d'aplomb à l'aide des agrafes, et remplissez-le avec de la glace pilée. Aussitôt que l'appareil au riz est raffermi, enlevez le petit moule, et emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil de pain d'abricots, à la vanille ou au marasquin, légèrement collé. Fermez le moule, et tenez-le sur glace encore trois quarts d'heure.

Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez l'entremets sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec une garniture de gâteaux, de forme mignonne.

2338. — Riz à la Mirabeau.

Cuisez 400 grammes de beau riz caroline, à grande eau, mêlée avec le suc de quelques citrons. Quand il est bien atteint, mais avec les grains entiers, égouttez-le sur un large tamis; déposez-le ensuite dans une terrine, arrosez-le avec quelques cuillerées de sirop à l'orange. Une demi-heure après, égouttez-le.

Versez dans un poêlon la valeur de 4 feuilles de gélatine clarifiée, mêlée avec 2 verres de sirop à la vanille, 4 cuillerées de marasquin, autant de curaçao, autant de bon cognac, autant de lait d'amandes; tournez le liquide sur glace pour le lier; ajoutez alors le riz, en même temps qu'un salpicon de fruits, composé de pistaches et ananas frais, cerises mi-sucre, abricots et cédrats confits. Dix minutes après, versez l'appareil dans un moule à dôme frappé sur glace salée; fermez le moule et couvrez-le aussi avec de la glace.

Une heure après, lavez le moule à l'eau froide, et trempez-le à l'eau tiède; essuyez-le vivement, et renversez l'entremets sur un plat froid ; masquez le fond de ce plat avec une purée de framboises, mêlée avec du sucre en poudre, et refroidie sur glace.

2339. — Riz à l'Impériale.

Préparez une glace à la crème vanillée; aussitôt qu'elle est lisse et consistante, mêlez-lui moitié de son volume de crème fouettée et sucrée, en l'incorporant peu à peu; ajoutez 7 à 8 cuillerées de riz cuit à l'eau, égoutté, macéré une heure dans du sirop.

Foncez un moule à dôme avec du papier, incrustez-le sur glace; 10 minutes après, emplissez-le par couches avec la glace, en alternant chaque couche avec de la marmelade d'abricots; couvrez le moule, d'abord avec du papier, puis avec son couvercle; saupoudrez-le avec du sel, et couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée.

Trois quarts d'heure après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le ensuite à l'eau tiède et démoulez l'entremets sur une serviette pliée, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2340. — Pouding froid, de Carême (dessin 334).

Avec 8 décilitres de lait, 300 grammes de sucre, 9 à 10 jaunes d'œuf, 1 bâton de vanille, préparez une crème anglaise (art. 2062); aussitôt liée, retirez-la et mêlez-lui 8 à 9 feuilles de gélatine ramollie; agitez

1. Pour faire ces entremets avec facilité, il faut avoir un moule à dôme muni d'un double fond, moitié moins large que le grand moule, et pouvant s'accrocher à celui-ci à l'aide de trois agrafes.

le liquide jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Passez alors l'appareil, laissez-le refroidir; essayez-en une petite partie sur glace, pour le rectifier au besoin.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; décorez-en le fond et les pourtours avec des écorces et des amandes vertes, confites, symétriquement découpées, et trempées à mesure dans de la gelée mi-prise; mêlez au décor quelques raisins de Smyrne et de Corinthe, ainsi que quelques pistaches, afin de varier les nuances; chemisez très-légèrement le moule à la gelée.

Coupez des tranches minces de biscuit à la vanille; imbibez-les tour à tour avec du marasquin, versé dans une assiette creuse et mêlé avec du sirop; rangez-les à mesure par couches, dans le moule, en saupoudrant chaque couche avec des fruits confits, coupés; couvrez-les à mesure avec une couche de la crème préparée, ayant à peu près 1 centimètre d'épaisseur; quand elle est prise, dressez sur cette couche une autre couche de biscuit imbibé; saupoudrez également avec des fruits, et couvrez ceux-ci avec une autre couche de crème anglaise, ayant la même épaisseur que la première. Continuez ainsi, en alternant les biscuits et les fruits, avec la crème, jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez ce moule sur glace encore trois quarts d'heure.

Au dernier moment, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez le pouding sur un plat froid; versez au fond de celui-ci une purée de fraises, sucrée au sirop vanillé, bien refroidie sur glace.

2341. — Pouding froid, à la Duchesse.

Coupez un biscuit-punch en tranches d'un centimètre d'épaisseur; divisez-les en montants de 2 à 3 centimètres de large sur 12 de long, mais de deux nuances : une moitié blancs, c'est-à-dire coupés à vif, et l'autre moitié bruns, c'est-à-dire pris sur le côté coloré par le four.

Préparez trois quarts de litre de crème anglaise; aussitôt qu'elle est liée à point, retirez-la et mêlez-lui 8 à 9 feuilles de gélatine ramollie; tournez le liquide jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Passez alors la crème, laissez-la refroidir, et mêlez-lui un décilitre de marasquin.

Incrustez sur glace un moule à cylindre uni; masquez-en les pourtours avec les montants en biscuit, posés debout, l'un à côté de l'autre, en ayant soin de les imbiber à mesure, d'un côté seulement, avec la crème anglaise préparée, et les appliquer contre le moule, du côté imbibé, en alternant un montant blanc avec un montant brun; masquez également le fond du moule avec du biscuit coupé en losanges, d'avance imbibés à la crème. Quand le moule est complétement masqué, coulez au fond une couche de crème, d'un centimètre d'épaisseur; laissez-la raffermir; sur celle-ci, dressez une couche de fruits confits, tels que reines-claudes, abricots, cerises, amandes vertes et ananas, d'avance ramollis à l'eau tiède; les plus gros doivent être divisés en parties; couvrez également ces fruits avec une couche de crème, et finissez d'emplir le moule, en alternant la crème et les fruits.

Trois quarts d'heure après, démoulez le pouding sur un plat froid, après l'avoir trempé à l'eau chaude; masquez-le entièrement avec une couche de sauce abricots, froide, légèrement collée; emplissez alors le puits avec une chantilly parfumée au sucre d'orange.

2342. — Pouding froid, Marie.

Fouettez 5 à 6 blancs d'œuf, comme pour meringue; divisez-les en deux parties, parfumez-en une avec du sucre au citron, l'autre au sucre à l'orange; nuancez celle-ci avec un peu de carmin végétal; prenez tour à tour ces appareils avec une cuiller, et faites-les pocher au lait ou à l'eau, en deux fois; égouttez-les à mesure sur un tamis, laissez-les bien refroidir.

Incrustez sur glace un moule à dôme, légèrement huilé. Dressez alors au fond du moule une couche de blanc d'œuf poché, en ayant soin de mêler les nuances et de saupoudrer chaque couche avec des pistaches et ananas confits, coupés; arrosez-les peu à peu avec une crème anglaise collée, et laissez raffermir celle-ci. Sur cette couche dressez-en une autre, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

Une heure après, retirez le moule; saupoudrez légèrement la glace avec du sel, et remettez aussitôt le moule en place, après l'avoir couvert.

Vingt-cinq minutes après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, essuyez-le vivement et renversez le pouding sur un plat froid; versez dans le fond du plat une purée de framboises sucrée,

bien refroidie sur glace. — Cet entremets ne doit pas être préparé trop longtemps d'avance, sinon l'appareil à meringue pourrait se décomposer.

2343. — Pouding froid, à l'héritière.

Faites ramollir à la bouche du four 200 grammes de bon chocolat; broyez-le, puis délayez-le avec quelques décilitres de sirop vanillé, chaud; liez-le sur feu, en le tournant, et passez-le au tamis fin; quand il est froid, mêlez-lui la valeur de 65 grammes de gélatine clarifiée, ou simplement 8 à 9 feuilles de gélatine ramollie qu'on fait dissoudre, en agitant le liquide.

Incrustez sur glace un moule à timbale; décorez-le, au fond, avec une rosace de moitiés d'amandes bien blanches, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise. Faites prendre sur le décor une couche d'appareil au chocolat de l'épaisseur de 2 centimètres; quand il est à peu près raffermi, distribuez sur sa surface quelques tranches de biscuit, coupées minces, entremêlées avec des marrons confits, divisés. Emplissez ainsi le vide du moule par couches alternées avec les marrons et les biscuits.

Trois quarts d'heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et démoulez le pouding sur un plat froid. Masquez le fond de celui-ci avec un peu de crème au chocolat, non collée, bien refroidie sur glace.

2344. — Pouding froid, à la Girot.

Préparez un appareil de crème anglaise, collée; liez-le légèrement sur glace, en le tournant; mêlez-lui alors quelques cuillerées de bonne eau de fleurs d'oranger. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; décorez-en le fond et les parois avec des détails de biscuit aux amandes ou de génoise, coupés en tranches minces, sur le côté le plus coloré, et trempés à mesure dans de la gelée mi-prise. Chemisez légèrement le moule avec de la gelée, et faites prendre au fond une couche de crème.

Préparez une macédoine de fruits confits, composée par portions égales, de cerises mi-sucre, tranches d'ananas et reines-claudes, sans noyaux.

Coupez des tranches minces de génoise, imbibez-les au marasquin, et dressez-en une couche sur la crème; sur le biscuit dressez une couche de fruits confits, et couvrez-les avec de la crème anglaise liquide. Quand la crème est raffermie, dressez une autre couche de fruits et de biscuits, couvrez-les encore avec de la crème anglaise, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pouding sur un plat froid; masquez le fond de celui-ci avec un peu de crème anglaise (non collée), parfumée avec de l'eau de fleurs d'oranger; emplissez le vide du cylindre avec de la crème fouettée.

2345. — Pouding froid, au marasquin.

Lavez à l'eau tiède, et coupez en dés des fruits confits, variés en espèces et en nuances; faites-le macérer avec du marasquin.

Préparez un demi-litre de crème anglaise (art. 2062) avec un petit bâton de vanille coupé; en la sortant du feu, mêlez-lui 8 à 9 feuilles de gélatine ramollies, et faites-la dissoudre, en tournant le liquide. Passez la crème, et tournez-la sur glace pour la lier; mêlez-lui alors la valeur d'un verre de crème fouettée, ainsi qu'un peu de marasquin.

Entourez de glace un moule à dôme, dans une terrine; faites prendre au fond une couche de la crème préparée; sur cette couche étalez une couche de fruits égouttés, et sur ceux-ci placez un rond de biscuit coupé mince et imbibé de marasquin; couvrez avec la crème, laissez prendre et finissez d'emplir le moule, en opérant de la même façon.

Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez le pouding sur un plat froid; masquez-le avec un sirop ou une crème anglaise au marasquin.

2346. — Pouding froid, à la Dalmatie.

Incrustez sur glace un moule à timbale; décorez-le au fond et contre les parois avec de gros détails de fruits, de nuances variées, symétriquement coupés et trempés à mesure dans de la gelee mi-prise

Coulez au fond du moule une couche de gelée à l'orange, ayant un centimètre d'épaisseur; quand elle est raffermie, posez sur elle un moule à timbale de 2 centimètres plus étroit que le premier, rempli avec de la glace pilée; quelques minutes après, coulez peu à peu de la gelée entre les deux moules, afin d'emplir le vide; laissez-la raffermir. A ce point, enlevez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude. Emplissez aussitôt le vide avec un appareil de crème bavaroise à la vanille et à l'eau de noyau, mêlé avec des fruits confits variés, coupés en dés ou en quartiers. Remplissez le moule par couches, en alternant chaque couche avec quelques biscuits à la cuiller imbibés au marasquin ; laissez frapper l'appareil une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et renversez le pouding sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec une couronne de tranches d'ananas crues, mais macérées quelques heures dans du sirop froid, vanillé. Servez le sirop d'ananas dans une saucière, mêlé avec du marasquin.

2347. — Pouding froid, à la parisienne.

Chemisez un moule à timbale avec une couche de gelée à l'orange, de l'épaisseur d'un demi-centimètre, en alternant chaque couche avec des lames de biscuit imbibées au marasquin; quand le moule est plein, couvrez-le, laissez-le raffermir sur glace.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le et démoulez le pouding sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec une couronne de quartiers de belles pêches, simplement macérés une heure dans du sirop froid, vanillé.

D'après cette méthode, on peut préparer des poudings froids avec des fruits crus pouvant être mis en purée, tels que framboises et groseilles.

2348. — Pouding froid, à la Malakof.

Prenez quelques douzaines de petits choux cuits, de la grosseur d'une reine-claude; fourrez-les avec de la crème fouettée, à la vanille et au marasquin. Humectez-les au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et roulez-les dans des pistaches hachées.

Préparez un litre de crème anglaise aux amandes et à la vanille, collée, comme pour le pouding de carême; passez-la et laissez-la refroidir.

Avec de la glace pilée, entourez un moule à timbale, haut de forme; décorez-le au fond et autour avec des détails de fruits confits, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez ensuite le moule. Faites prendre alors au fond de ce moule une couche de crème anglaise, et masquez-la avec une couche de petits choux; masquez ensuite ceux-ci, peu à peu et juste à hauteur, avec la même crème; laissez-la prendre, et recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein.

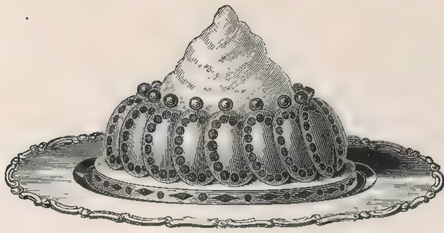
Une heure après, démoulez le pouding sur un plat froid, masquez-la avec un sirop au marasquin, et servez-le.

2349. — Pouding froid, Ermance.

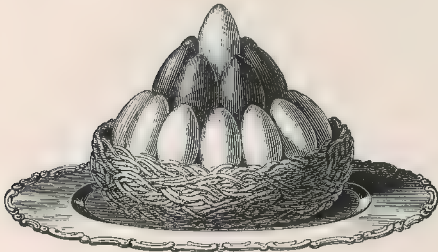
Pilez 300 grammes d'amandes avec le même poids d'écorces de citron et orange confites; ajoutez 4 cuillerées de marmelade d'abricots, 2 œufs entiers, 8 jaunes; passez au tamis; déposez l'appareil dans

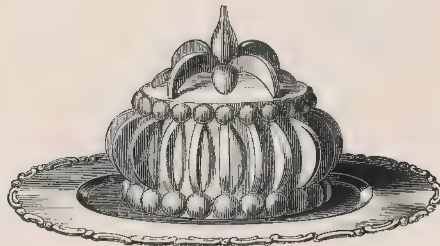
---

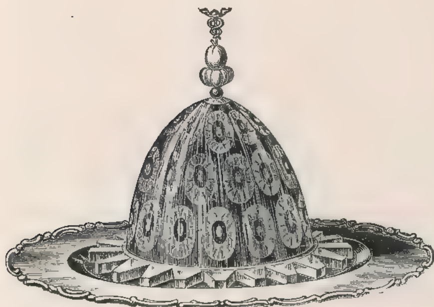
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-SEPTIÈME. — ENTREMETS FROIDS.

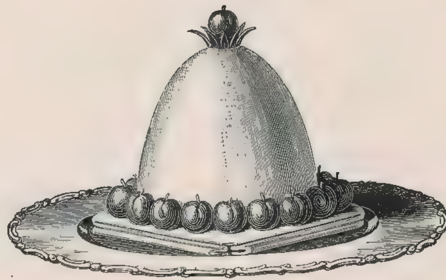

314.

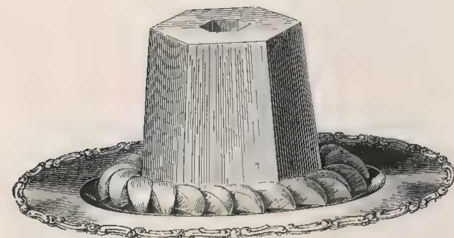

315.

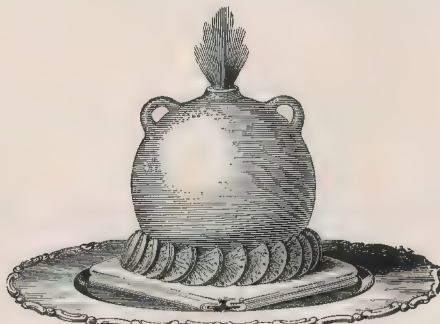

316.


317.


318.


319.


320.


321.

une terrine, et mêlez-lui 100 grammes de pistaches coupées en petits dés, 200 grammes de raisins de Smyrne, 1 décilitre de liqueur aux noyaux, 500 grammes de biscuit émietté. Quand le mélange est opéré, versez-le dans un moule à *trois-frères*, ou un moule à bordure, à fond bombé, de forme basse; tenez-le au bain-marie 40 minutes. Démoulez-le ensuite sur un fond en pâte cuite ou en biscuit, et masquez-le à plusieurs reprises avec de la marmelade d'abricots tiède, étendue avec un peu de liqueur aux noyaux.

Quand le pouding est froid, dressez-le sur un plat, emplissez le puits avec de la crème fouettée, parfumée à la liqueur de noyaux; entourez l'entremets avec une garniture de reines-claudes.

2350. — Pouding froid, à la créole.

Cuisez à grande eau 500 grammes de riz caroline : il doit être tendre et les grains entiers. Égouttez-le, mettez-le dans une terrine, et faites-le macérer une heure avec du sirop.

Avec 6 jaunes, 250 grammes de sucre, vanille et lait d'amandes, préparez une crème anglaise; passez, laissez refroidir et faites-la glacer à la sorbetière; quand elle est à peu près prise, mêlez-lui la moitié d'un ananas râpé, et mêlé avec un peu de sirop; travaillez encore 10 minutes. — Faites frapper sur glace un moule à dôme; emplissez-le par couches avec la glace, en alternant chaque couche avec 2 cuillerées de riz cuit, bien égoutté et mêlé avec de l'ananas confit coupé en petits dés; ajoutez quelques pistaches. Une heure après, démoulez l'entremets, et dressez-le sur serviette avec une garniture autour.

2351. — Pouding froid, à l'italienne.

Préparez trois quarts de litre de crème anglaise à la vanille, collée, comme pour le pouding de carême. Avec cette crème étendez la valeur d'un tiers de litre de purée de marrons, à la vanille, peu sucrée.

Préparez un gros salpicon de fruits confits, variés en espèces, ramollis à l'eau tiède; faites-les macérer une heure avec 1 décilitre de rhum.

Incrustez sur glace un moule à fromage ou à timbale, haut de forme; coulez au fond une couche d'appareil aux marrons, ayant un centimètre d'épaisseur; saupoudrez cette couche avec une cuillerée de salpicon de fruits bien égouttés; aussitôt que l'appareil est à peu près pris, masquez-le avec une couche de tranches de biscuit, minces, imbibées au marasquin; couvrez alors ces tranches avec du même appareil, assez liquide pour pénétrer dans les cavités; laissez-le prendre, puis finissez d'emplir le moule, en alternant l'appareil, les fruits et les tranches de biscuit imbibées.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et démoulez le pouding sur un plat; entourez-le, à sa base, avec une couronne de beaux marrons demi-confits, à la vanille; arrosez-le avec le sirop des marrons, mêlé avec du marasquin.

2352. — Pouding glacé, à la diplomate.

Lavez à l'eau tiède quelques amandes vertes, écorces d'orange et de citron, reines-claudes, abricots, cerises et ananas confits; coupez ces fruits en dés moyens, moins les cerises; déposez-les dans une terrine, mêlez-leur une poignée de raisins sultan, arrosez-les avec du sirop, mêlé avec quelques cuillerées de rhum; faites-les macérer une heure.

Préparez trois quarts de crème anglaise à la vanille; tournez-la sur glace pour la bien refroidir, et mêlez-lui à peu près un demi-litre de crème fouettée. Coupez en tranches un biscuit à la vanille.

Deux heures avant de servir, frappez dans un seau, à la glace salée et salpêtré, un moule en ferblanc, forme de pyramide ronde; dressez au fond une couche de tranches de biscuit, imbibées au rhum; saupoudrez-les avec quelques cuillerées du salpicon bien égoutté; arrosez cette couche avec quelques cuillerées de crème, et continuez ainsi, en alternant le biscuit, les fruits et la crème, jusqu'à ce que le moule soit plein. Couvrez alors l'orifice du moule, d'abord avec un grand rond de papier, puis avec le couvercle du moule; lutez-en les jointures avec de la pâte crue; saupoudrez-le avec du sel et du salpêtre mêlés; couvrez-le avec une couche épaisse de glace pilée et salée; couvrez le seau avec un linge, afin d'obstruer l'air; tenez-le dans un lieu frais.

Une heure après, sanglez de nouveau le moule, en égouttant la plus grande partie de l'eau, et en additionnant de la glace salée. — Au moment de servir, retirez le moule, trempez-le entièrement à l'eau tiède; essuyez-le et renversez l'entremets sur un plat froid; masquez-le avec une simple crème anglaise au rhum, bien refroidie sur glace; envoyez le surplus dans une saucière.

2353. — Pouding glacé, à la Magenta.

Préparez un salpicon de fruits confits variés; lavez-les à l'eau tiède, épongez-les et faites-les macérer avec du marasquin.

Prenez trois quarts de litre de purée de fraises de bois; sucrez-la avec de la glace de sucre, à la vanille, et travaillez-la vivement 10 à 12 minutes sur glace; mêlez-lui alors trois quart de crème fouettée.

Faites frapper, avec de la glace salée, un moule à fromage, en fer-blanc; versez au fond, une couche de l'appareil préparé, ayant 2 centimètres d'épaisseur. Imbibez au marasquin un rond de biscuit coupé mince, ayant à peu près le diamètre du moule; posez-le sur la crème, et masquez-le avec une couche de fruits bien égouttés; masquez ceux-ci avec de la crème, puis avec un autre rond de biscuit imbibé; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; fermez-le alors avec son couvercle, mastiquez les jointures avec du beurre, et couvrez avec une épaisse couche de glace salée. Faites frapper une heure et demie à 2 heures : si le temps et chaud, resanglez le moule.

Au moment de servir, lavez le moule, trempez-le vivement à l'eau tiède, et renversez le pouding sur un plat froid; masquez-le avec le restant de la crème, mêlée avec quelques cuillerées de marasquin.

2354. — Pouding glacé, à la d'Orléans.

Préparez un salpicon de fruits confits, variés, préalablement lavés à l'eau tiède; déposez-le dans une terrine; arrosez ces fruits avec quelques cuillerées de bon marasquin, et faites-les macérer une heure. Ajoutez quelques pistaches mondées, coupées comme les fruits.

Sanglez un moule à dôme avec de la glace pilée et salée. — Préparez la valeur d'un demi-litre de glace à la crème vanillée; aussitôt qu'elle est liée, sans être ferme, incorporez-lui une égale quantité de crème fouettée, sucrée et préalablement mêlée avec une petite partie de la glace de la sorbetière; retirez alors celle-ci du seau, prenez l'appareil avec une cuiller à bouche, et étalez-en une couche sur le fond du moule sanglé; saupoudrez cette couche avec une pincée du salpicon de fruits bien égouttés; puis étalez sur sa surface quelques petits macarons imbibés au marasquin; masquez ceux-ci avec une autre couche d'appareil glacé, et saupoudrez également celui-ci avec des fruits; ajoutez aussi quelques macarons imbibés.

Continuez ainsi, en alternant la glace, les fruits et les macarons imbibés. Fermez le moule, d'abord avec un rond de papier, puis avec son couvercle; lutez-en les jointures, et masquez-le avec une épaisse couche de glace salée.

Une heure après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède; essuyez-le et renversez le pouding sur un plat bien froid; versez au fond du plat une crème anglaise à la vanille, bien refroidie sur glace, finie avec de la crème fouettée et du marasquin.

2355. — Pouding glacé, à la macédoine.

Mettez dans un poêlon la valeur de 2 verres de marmelade d'abricots ou de pommes, peu sucrée; mêlez-lui quelques cuillerées de lait d'amandes, un peu d'eau de noyau et 3 cuillerées de colle clarifiée, dissoute. Tournez l'appareil sur glace pour le lier : il doit être extrêmement peu collé; mêlez-lui alors 2 verres de crème fouettée.

Frappez un moule à dôme, avec de la glace salée; quand il est bien saisi, chemisez-le avec l'appareil préparé, mais à plusieurs reprises, afin de lui donner l'épaisseur d'un centimètre et demi; laissez-le bien raffermir.

Préparez une petite macédoine de fruits variés, frais ou confits : les deux sortes peuvent être mêlées

sans inconvénient ; mais les fruits confits doivent préalablement être ramollis à l'eau tiède et coupés.

Mettez dans un poêlon 4 décilitres de gelée claire, au marasquin, mais légère, collée à demi-dose. Tournez-la sur glace simplement pour la lier; mêlez-lui alors la macédoine de fruits, et versez le tout dans le vide du moule. Fermez celui-ci avec son couvercle; luttez-en les jointures avec de la pâte crue, et couvrez avec de la glace salée. Faites-le frapper une heure.

Démoulez ensuite le pouding sur un plat froid, entourez-le avec des petits gâteaux, et servez aussitôt.

2356. — Pouding glacé, à la Joinville.

Prenez 7 à 8 poires de bon-chrétien, pelez-les, râpez-les et passez au tamis. Mettez la purée dans une terrine; mêlez-lui trois quarts de litre de sirop vanillé, à 30 degrés, un brin de zeste et le suc de 2 oranges. Passez l'appareil, et, faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est prise, mêlez-lui 300 grammes d'ananas confit, coupé en petits dés, et macéré 2 heures dans du sirop vanillé.

Frappez à la glace salée un moule à fromage; remplissez-le avec la glace aux poires; couvrez avec un rond de papier, et fermez-le avec son couvercle; mastiquez-en les jointures avec de la pâte crue, et couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; faites-le frapper une heure et demie.

Au moment de servir, démoulez le pouding sur plat froid, masquez-le avec un punch glacé au champagne, peu consistant. Servez sans retard.

2357. — Pouding glacé, à la castillane.

Cuisez 300 grammes de riz, à grande eau, avec le suc de quelques citrons : il doit être bien tendre. Égouttez-le, mettez-le dans une terrine, et couvrez-le avec du sirop tiède; faites-le macérer 2 heures.

Préparez un litre de crème anglaise à la vanille; faites-la glacer à la sorbetière. Quand elle est lisse, mêlez-lui un demi litre de crème fouettée, sucrée; 5 minutes après, mêlez-lui le riz.

Frappez un moule à dôme sur glace salée; quand il est bien saisi, remplissez-le avec la glace, par couches, en alternant chaque couche avec de l'ananas confit, coupé en dés et macéré aussi dans du sirop. Fermez le moule, mastiquez-en les jointures, et couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; faites-le frapper une heure et quart. — Démoulez l'entremets sur plat froid, et masquez-le avec une crème anglaise bien refroidie.

2358. — Pouding glacé, à la Metternich.

Déposez dans une terrine 250 grammes de raisins de Smyrne, autant de pâte d'abricots et quelques cuillerées d'écorces confites, coupées en dés; faites-les macérer une heure avec 2 décilitres de rhum.

Frappez à la glace salpêtrée un moule en fer-blanc, forme de pyramide ronde. — Préparez la valeur d'un litre de crème anglaise, à la vanille. — Pilez 150 grammes de pistaches et 200 grammes d'amandes mondées, en ajoutant quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; délayez ensuite cette pâte avec la crème, laissez infuser une demi-heure, et passez-la ensuite à l'étamine. Mettez-la dans une petite bassine, et fouettez-la sur glace 12 à 15 minutes; mêlez-lui alors trois quarts de litre de crème fouettée.

Coupez un petit gâteau *Cussy*, en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. — Versez au fond du moule une couche de crème; sur cette couche posez une tranche de biscuit, imbibée au marasquin, finissez d'emplir le moule ainsi; saupoudrez chaque tranche avec 2 cuillerées de salpicon de fruits, bien égouttés; couvrez-les aussitôt avec une couche de crème aux pistaches. Quand le moule est plein, couvrez-le avec un grand rond de papier; fermez-le avec son couvercle, lutez celui-ci, saupoudrez-le avec une poignée de salpêtre, et masquez-le avec de la glace salée. — Une heure après, sanglez de nouveau le moule, après avoir égoutté une partie de l'eau; tenez-le ainsi encore trois quarts d'heure. — Au dernier moment, retirez-le pour le laver et le tremper à l'eau tiède; renversez le pouding sur un plat froid, masquez-le aussitôt avec le restant de la crème bien refroidie sur glace.

2359. — Pouding glacé, à la Richelieu.

Préparez une crème plombière, au riz, en procédant comme il est dit à l'article 2317. Masquez une vingtaine de macarons moelleux avec de la marmelade d'abricots, rangez-les sur un plat. — Parez à vif

une moitié d'ananas, et coupez-en les chairs en dés moyens; déposez-les dans une terrine, ajoutez un égal volume de marrons confits et de pistaches, coupés en dés; couvrez-les avec du sirop vanillé, et laissez-les refroidir dans celui-ci.

Trois heures avant de servir, sanglez au sel et au salpêtre, un moule plein, en fer-blanc, forme de pyramide, ayant un couvercle; étalez au fond une couche de crème plombière; sur cette couche rangez les macarons mêlés avec l'ananas, les pistaches et les marrons égouttés au moment; couvrez ces fruits avec une autre couche de plombière, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; couvrez-le alors avec du papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, et masquez-le avec de la glace salée et salpêtrée; faites-le frapper une heure et quart.

Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide; enlevez le couvercle, et renversez le pouding sur une serviette; entourez-le avec une couronne de petites tartelettes aux amandes; envoyez en même temps une sauce froide d'abricots au kirsch, bien refroidie sur glace.

2360. — Pouding glacé, à la Nesselrode.

Lavez à l'eau tiède des fruits confits, variés; coupez-les en petits dés, déposez-les dans une terrine; ajoutez quelques cuillerées de raisins de Smyrne; arrosez-les avec 1 décilitre de marasquin; faites-les macérer une heure.

Mettez dans une terrine le tiers d'un litre de purée de marrons, à la vanille; délayez-la avec 1 demi-litre de crème anglaise également vanillée; passez et faites glacer. Finissez la glace avec un demi-litre de crème fouettée et sucrée; puis incorporez-lui la valeur d'un décilitre et demi de bon marasquin, mais sans cesser de la travailler; mêlez-lui enfin les fruits, bien égouttés.

Sanglez au sel un moule à dôme; aussitôt qu'il est saisi par le froid, emplissez-le par couches avec la glace, en alternant chaque couche avec des tranches minces de biscuit à la vanille, imbibées au marasquin; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le avec son couvercle; lutez-en les jointures, masquez-le avec de la glace salée, et frappez-le une heure et demie.

Au moment de dresser, retirez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide, enlevez le couvercle et le papier, renversez le pouding sur une serviette pliée, et entourez-le avec une couronne de petits gâteaux; envoyez en même temps une saucière de crème anglaise froide, vanillée et mêlée avec quelques cuillerées de marasquin.

2361. — Pouding glacé, à la Chateaubriand.

Préparez un appareil de crème plombière aux amandes, en procédant selon les prescriptions données plus haut; quand la crème est incorporée, ajoutez à l'appareil un salpicon composé d'amandes vertes et ananas confits, préalablement macérés avec un peu de marasquin; mêlez aussi la liqueur à la plombière; travaillez-la encore quelques minutes seulement.

Sanglez un moule à dôme; foncez-le avec du papier, emplissez-le, par couches, avec la plombière, en alternant chaque couche avec des tranches de biscuit aux amandes, masquées avec de la marmelade d'abricots, et légèrement imbibées de l'autre côté avec du marasquin; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le avec son couvercle; lutez-en les jointures, et faites-le frapper trois quarts d'heure.

Au moment de servir, dressez le pouding sur une serviette pliée, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2362. — Sabayon glacé, à la piémontaise.

Mêlez dans un poêlon 10 jaunes et 3 œufs entiers, avec 150 grammes de sucre en poudre; travaillez quelques minutes l'appareil avec une cuiller en bois; étendez-le peu à peu avec du vin de Lunel (autant de jaunes d'œuf, autant de demi-coquilles d'œuf pleines de vin); ajoutez un demi-bâton de vanille, un demi-zeste de citron, un brin de cannelle; fouettez l'appareil sur un feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et ferme; retirez-le alors du feu, sans cesser de le fouetter; quand il est bien refroidi, mêlez-lui la valeur d'un demi-litre de crème fouettée et 3 cuillerées de rhum; versez l'appareil dans une casserole

à soufflé, frappée dans une petite *cave* à glacer, frappée. Une heure après, dressez la casserole sur une serviette pliée, et entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2363. — Timbale glacée, à la sicilienne.

Avec de la pâte frolle, foncez un moule à timbale rond ou hexagone; masquez intérieurement la pâte avec du papier, emplissez le vide avec de la farine commune; posez le moule sur un plafond, et poussez-le au four. Quand la pâte est cuite, videz la timbale, laissez-la refroidir, masquez-la, intérieurement et en dehors, avec de la marmelade d'abricots; renversez-la ensuite pour la décorer extérieurement avec des moitiés d'amandes blanches, de l'angélique, des pistaches, des raisins blonds et noirs.

Incrustez sur glace un moule à timbale de 2 centimètres plus large que la croûte décorée; coulez au fond du moule une couche de gelée au citron, ayant un centimètre d'épaisseur, laissez-la prendre; posez attentivement la croûte décorée sur le milieu, soutenez-la d'aplomb, puis emplissez peu à peu l'intervalle qui la sépare du moule avec de la gelée froide, quoique liquide; laissez raffermir cette gelée.

Au moment de servir, emplissez le vide de la croûte décorée avec une plombière aux pistaches et à l'eau de fleurs d'oranger, en la dressant par couches et en alternant celles-ci avec quelques bons fruits confits, ramollis à l'eau tiède, coupés. Renversez la timbale sur une serviette pliée.

2364. — Timbale de marrons, à la Chantilly (dessin 313).

Avec de la pâte de marrons à la vanille desséchée au sucre, dans les conditions prescrites à l'article 2114, foncez un moule à dôme, garni de papier, en tenant la pâte mince. Aussitôt qu'elle est suffisamment raffermie, démoulez la timbale sur une grille; enlevez le papier, et glacez-la au chocolat; tenez-la quelques secondes à la bouche du four pour faire prendre du brillant à la glace; laissez-la bien refroidir.

Au moment de servir, remplissez le vide de la timbale avec une crème chantilly, à la vanille, et dressez-la sur serviette; entourez-la avec une chaîne de petites meringues, également garnies de crème chantilly.

2365. — Timbale de marrons à la sultane.

Préparez un appareil de pâte de marrons à la vanille (art. 2114); pendant qu'il est chaud, montez-le contre les parois d'un moule à timbale, de forme basse, foncé de papier, en donnant à la pâte l'épaisseur d'un demi-centimètre, mais sans faire de fond. Aussitôt la timbale montée, démoulez-la sur un rond de fort papier; posez-la ensuite sur une grille d'office; masquez-la, en dessus et en dehors, avec une glace au marasquin.

Aussitôt la glace sèche, glissez la timbale sur un plat, passez-la quelques secondes au four pour donner du brillant à la glace; entourez-la, sur le haut, avec une chaîne de petites boules en pâte d'amandes, glacées au *cassé*.

Au dernier moment, emplissez la timbale avec une plombière aux pistaches, mêlée avec un salpicon d'ananas confit, dressée en rocher; entourez-la avec des croûtons de gelée douce.

2366. — Timbale génoise, aux fraises.

Cuisez deux plaques de génoise, en lui donnant l'épaisseur de trois quarts de centimètre. Quand elle est froide, parez-la en dessus, pour l'égaliser; puis coupez sur sa surface, à l'aide d'un moule à charlotte, des ronds de 12 à 13 centimètres de diamètre. Évidez ensuite ces ronds en forme d'anneau, ayant 1 centimètre et demi de largeur; laissez un rond sans le vider pour former le fond; sur ce fond montez les anneaux l'un sur l'autre, en les masquant à mesure avec de la marmelade d'abricots; masquez aussi le dessus et les pourtours de la timbale avec une couche lisse de marmelade ferme, et saupoudrez-en les surfaces avec du granit varié. — Dressez la charlotte sur serviette pliée, entourez-la avec une petite garniture de gâteaux, et, au dernier moment, garnissez-en le vide avec une crème bavaroise aux fraises, liée au moment sur glace.

2367. — Timbale Chateaubriand, aux fraises.

Choisissez un moule uni, à timbale. — Cuisez une plaque de génoise fouettée sur feu, ayant trois quarts de centimètre d'épaisseur. Quand elle est refroidie, parez-la en dessus. Sur cette plaque coupez des montants ayant la hauteur du moule et la largeur de 2 centimètres et demi; prenez-les un à un et rangez-les contre les parois intérieures du moule, en les collant ensemble avec un cordon de glace-royale, le côté lisse appuyé contre le moule. Laissez bien sécher la glace, puis démoulez la timbale sur un fond en génoise du même diamètre. Masquez alors les montants à l'aide d'un pinceau, avec de la belle marmelade d'abricots tiédie; laissez sécher cette marmelade, puis ornez chaque montant avec un petit décor formé par des demi-amandes bien blanches et des pistaches ou des détails d'angélique : il faut exécuter deux décors différents, en les alternant. Décorez aussi le haut de la timbale sur l'épaisseur des montants.

Au moment de servir, posez la timbale sur une serviette pliée, et emplissez-en le vide avec une plombière aux amandes ou aux noisettes; entourez-la à sa base avec une garniture de petits gâteaux, et servez.

On peut garnir ces timbales avec toute espèce de glaces ou de plombières, ou même avec de la chantilly à la vanille. — Au lieu de décorer les montants, on peut simplement les sabler avec du granit varié (voir au chapitre de la *Pâtisserie*).

2368. — Timbale à l'orange.

Avec de la pâte à flan, foncez un moule à timbale; garnissez intérieurement la pâte avec du papier beurré, et cuisez la timbale à blanc.

Videz-la ensuite, et remettez-la dans le moule; masquez-en les surfaces intérieures avec de la marmelade légère, à l'aide d'un pinceau. Tenez le moule sur glace.

Prenez trois quarts de litre de suc d'orange, pas trop mûres ; mêlez-lui le zeste d'une orange; sucrez-le avec de la glace de sucre ou du sirop froid très-épais; ajoutez la colle nécessaire, clarifiée; essayez sur glace la consistance de l'appareil, puis fouettez-le légèrement, sur glace; ajoutez quelques gouttes de carmin. Quand l'appareil est lié à point, mêlez-lui 4 cuillerées de zestes d'orange, émincés, cuits à l'eau et macérés 2 heures dans du sirop; dressez-le alors par couches dans le vide de la timbale, en masquant chaque couche avec de petits quartiers d'orange, parés à vif.

Laissez prendre l'appareil une heure. Démoulez la timbale sur plat, nappez-la au pinceau avec de la marmelade tiède d'abricots, et décorez-la vivement avec des quartiers d'orange frais et des écorces confites, entourez-en la base avec des quartiers d'orange, en écorce, à la gelée.

2369. — Timbale de gaufres à l'italienne (dessin 302).

Préparez une pâte d'amandes pour timbale (chapitre des *Détrempes*). Essayez-en une petite partie, afin de la rectifier au besoin. Prenez-la par parties de la grosseur d'une noix, étalez-les en ronds sur une plaque beurrée et farinée, en ayant soin de les placer à distance; poussez-les à four modéré; retirez-les aussitôt que la pâte est de belle couleur. Détachez ces ronds pendant qu'ils sont encore chauds, et, avec eux, formez de petits cornets; laissez-les refroidir : il en faut une quinzaine.

D'autre part, couchez sur plaque beurrée une bande ayant à peu près 50 centimètres de long et 8 de large; cuisez-la de belle couleur. En la sortant du four, coupez-la droit sur les bords et les extrémités. Détachez-la aussitôt de la plaque, pour la rouler en cercle, debout, autour d'un moule à timbale; soudez-en les deux extrémités avec du sucre au *cassé;* laissez-la refroidir ainsi : ce cercle est destiné à former la caisse de la timbale.

Avec le restant de la pâte, cuisez une abaisse ronde. En la sortant du four, coupez-la, sur un patron, un peu plus large que la timbale. — Collez le cercle sur cette abaisse, à l'aide du sucre au *cassé*, afin de former la caisse; glissez-la aussitôt sur un plat. Trempez la pointe d'un couteau dans du sucre au *cassé*, et collez tour à tour les cornets autour de la timbale, dans le sens indiqué par le dessin.

Au moment de servir, remplissez les cornets avec de la crème fouettée, à la vanille, et la timbale avec une plombière aux fraises; décorez les bords supérieurs de la timbale avec des petites boules en sucre filé ou bien avec des perles en meringue; en ce cas, le décor peut être exécuté d'avance.

2370. — Charlotte à la Montpensier.

Cuisez 2 plaques de pâte frolle, abaissée mince, comme pour gâteau napolitain; pendant que la pâte est encore chaude, coupez sur un patron en carton une abaisse hexagone d'un centimètre plus large qu'un moule ordinaire, à 6 pans; coupez également sur patron 6 montants, dont chacun d'eux sera exactement de la même largeur que les pans de l'abaisse hexagone, et de 12 centimètres de long, Quand la pâte est froide, coupez légèrement en biais les angles des montans sur leur longueur, afin de pouvoir plus tard les ajuster avec précision; masquez-les, d'un côté, avec une couche mince de marmelade, et ensuite avec une glace simple, aux pistaches; quand cette glace est sèche, parez régulièrement les 6 montants, assemblez-les, et collez-les debout sur l'abaisse hexagone, à l'aide de la glace-royale, de façon à former une caisse à 6 faces.

Quand la charlotte est solide, décorez-la, sur les jointures et en dessus, avec une chaîne régulière de points en glace-royale blanche; glissez-la alors sur un plat, entourez-la, à sa base, avec une couronne de quartiers d'orange, rubanés à la gelée et au blanc-manger. — Au dernier moment, emplissez le vide de la charlotte avec une crème plombière aux amandes, dressée en rocher.

2371. — Charlotte russe, aux pistaches (dessin 331).

Avec du papier, foncez un moule à charlotte. Cuisez une plaque de biscuit à la vanille, de l'épaisseur d'un centimètre; divisez cette abaisse en bandes de 12 centimètres de largeur, masquez-les, sur une surface, moitié avec une glace-royale à la vanille blanche, l'autre moitié avec de la glace verte aux pistaches, ou rose, à l'orange; divisez aussitôt ces bandes transversalement en montants de 2 centimètres de largeur, coupés légèrement en biais; rangez-les à mesure sur une plaque couverte de papier, à distance, pour faire sécher la glace. Coupez également un fond rond, du diamètre intérieur du moule à charlotte; masquez ce rond moitié avec de la glace blanche, moitié avec de la glace nuancée; et divisez-le aussitôt en rosace. Quand la glace est sèche, montez la charlotte, en commençant par le fond, et en alternant les nuances; dressez ensuite les montants inclinés contre les parois du moule, en les serrant les uns contre les autres, sans négliger d'alterner les nuances.

Une heure avant de servir, incrustez le moule sur glace; quand il est saisi, emplissez la charlotte avec un appareil de crème bavaroise aux pistaches, lié au moment sur glace; couvrez le moule en dessus, avec un sautoir empli avec de la glace.

Quand l'appareil est raffermi, renversez la timbale sur un fond masqué en pastillage, orné avec une petite bordure; rangez sur le haut de la charlotte une couronne de petites meringues à l'italienne, moelleuses; dressez sur le centre un bouquet de gelée douce, hachée.

2372. — Charlotte russe aux fraises.

Cuisez une plaque de biscuit-punch, ayant l'épaisseur de 2 centimètres. Quand le biscuit est refroidi, parez-le à vif sur le dessus ; divisez l'abaisse par le milieu, sur son épaisseur, et distribuez-la en montants d'un centimètre et demi à 2 centimètres de large sur 10 à 12 de long; il en faut une trentaine.

Coupez la même quantité de triangles allongés; avec ceux-ci formez le fond de la charlotte, en les disposant au fond du moule, la moitié du côté coupé à vif, l'autre moitié du côté coloré par le four. Dressez alors les montants contre les parois, en les serrant les uns contre les autres, et les appuyant aussi contre le moule, alternativement, l'un du côté coloré, l'autre du côté coupé à vif, mais en observant que les coupures des montants correspondent avec celles du fond. Quand la charlotte est montée, incrustez le moule sur glace, et emplissez-le avec un appareil de crème bavaroise aux fraises, lié au moment.

Une heure après, renversez la charlotte sur un plat; entourez-la, à sa base, avec une chaîne de grosses fraises nappées à la gelée.

2373. — Charlotte à la savoisienne.

Cuisez un biscuit de Savoie à la vanille, dans un moule à charlotte, haut de forme; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie, et laissez-le refroidir : il doit être bien glacé, de belle nuance blonde; quand il est tout à fait froid, parez-le droit sur le haut, renversez-le sur un plafond, cernez-le à un centimètre des bords et videz-le aux trois quarts; dressez-le alors sur une serviette pliée. Au moment de servir, emplissez le vide du biscuit avec de la crème fouettée, à la vanille, bien ferme, dressée en pyramide ; entourez le biscuit, à sa base, avec une chaîne de marrons confits, glacés au *cassé*. — Cet entremets tout à fait simple est cependant toujours bien accueilli, même dans les grands dîners.

2374. — Charlotte à la Princesse Victoria (dessin 304).

Prenez une vingtaine de gaufres roulées, creuses, d'égale nuance, bien sèches; coupez-les du côté le plus mince, de la hauteur d'un moule à charlotte.

Foncez ce moule avec du papier; puis prenez les gaufres une à une, et poussez sur leur longueur un simple cordon de glace-royale nuancée de même couleur que les gaufres. Posez-les à mesure debout, contre les parois du moule, en les collant.

Quand la charlotte est montée, laissez sécher la glace 2 ou 3 heures à l'air de la cuisine. Démoulez-la ensuite sur un fond en pâte cuite ou en biscuit; masquez l'épaisseur de ce fond avec une chaîne de cerises mi-sucre, glacées au *cassé*. Sur le haut de chaque gaufre, posez aussi une grosse cerise glacée.

Au moment de servir, dressez la charlotte sur une serviette, et garnissez-en le vide soit avec de la chantilly, soit avec une crème plombière.

2375. — Charlotte à la Duchesse (dessin 335).

Cuisez un biscuit fin, dans un moule à charlotte, pas trop large, mais haut. Quand il est rassi, videz-le, en laissant une mince épaisseur. Renversez-le, puis masquez-en les pourtours et le haut avec une mince couche de marmelade d'abricots, légèrement collée; décorez ces surfaces avec des détails minces, en fruits confits et en biscuit blanc.

Prenez un moule à charlotte un peu plus grand et plus haut; entourez-le avec de la glace pilée, et faites prendre au fond une couche de gelée claire, ayant à peu près un demi-centimètre d'épaisseur; posez alors le biscuit sur cette couche, en le renversant, et coulez tout autour, peu à peu, de la gelée au kirsch, liquide et froide, pour combler le vide; laissez-la raffermir. Masquez ensuite le biscuit, à l'intérieur, au fond et au tour, avec une couche de riz à la crème et à la vanille, légèrement collé; lissez-en bien la surface. Couvrez le moule avec un moule plus large, rempli de glace pilée. — Vingt minutes après, enlevez la glace et le moule; puis emplissez le vide qu'il laisse avec des cerises mi-sucre, bien rouges, lavées à l'eau tiède, et liées dans un poêlon avec de la gelée mi-prise, au kirsch. Couvrez encore le moule, et, un quart d'heure après, renversez la charlotte sur un plat; entourez-la avec de belles reines-claudes en compote.

2376. — Charlotte à la sicilienne.

Cuisez un biscuit à la vanille, dans un grand moule à dôme, haut de forme; démoulez-le sur une grille, puis laissez-le rassir. Essuyez bien le moule, remettez le biscuit dedans; parez-le droit, cernez-le à un centimètre des bords, puis videz-le, en laissant la même épaisseur autour et au fond; masquez-le intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots. Incrustez le moule sur glace.

D'autre part, préparez une petite macédoine de fruits, composée avec des pêches et abricots bien mûrs, épluchés, coupés en quartiers, ainsi que quelques quartiers d'orange, parés à vif, épépinés; rangez-les par couches, dans un moule à dôme, en mélangeant les espèces et alternant chaque couche avec du sucre vanillé, passé au tamis de soie; arrosez-les avec un décilitre de marasquin. Fermez le moule, lutez-en les jointures, posez-le sur de la glace pilée, très-légèrement salée; couvrez-le également avec de la glace, et laissez-le frapper une demi-heure; retirez-le alors pour enlever les fruits avec une cuiller, et les dresser dans le biscuit vidé; arrosez ces fruits avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; fermez l'ouverture

avec le rond enlevé, et renversez la charlotte sur un plat; entourez-la avec une couronne de reines-claudes en compote; envoyez-la sans retard.

2377. — Charlotte napolitaine.

Beurrez un moule à charlotte; foncez-le avec de la pâte frolle, crue; masquez celle-ci, intérieurement, avec du papier beurré; emplissez le vide du moule avec de la farine commune ou des graines sèches pour cuire la charlotte *à blanc;* en la sortant du four, videz-la, laissez-la refroidir et démoulez-la. Essuyez bien le moule, remettez la charlotte dedans, et incrustez-le sur glace.

Préparez un appareil de pain de marrons, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2293; liez-le sur glace, en le tournant; quand il est à point, mêlez-lui 200 grammes de raisins de Smyrne, autant d'écorces confites de cédrat, oranges et citrons, ainsi que quelques cuillerées de marasquin; versez-le dans la charlotte, et laissez raffermir l'appareil une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau froide, et démoulez la charlotte sur un plat ou un fond masqué en pastillage; masquez la extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots, bien lisse, puis décorez-la sur le haut avec une rosace composée de détails en génoise ou en gâteau-punch simplement coupés à vif et laissés blancs; décorez le tour avec une guirlande, aussi imitée en génoise; entourez la charlotte avec une couronne de tranches minces d'ananas macérées au sirop vanillé.

2378. — Charlotte à la Princesse de Galles (dessin 333).

Choisissez 8 gaufres de Carlsbad[1], forme de carré long, de grande dimension, mais surtout d'égale nuance. Posez-les debout contre un moule droit ou une casserole à bain-marie, en les soudant ensemble, à l'aide d'un cordon de glace-royale, poussée au cornet: le point essentiel consiste à obtenir un octogone aussi régulier que possible. Laissez sécher la glace une couple d'heures, à température de la cuisine; puis enlevez le moule, et collez la charlotte sur un fond en biscuit, un peu épais, coupé de forme octogone, et glacé sur toutes ses surfaces : ce fond doit être un peu plus large que la charlotte. Entourez la base de celle-ci avec une chaîne de boules en pâte d'amandes, rose, glacées au *cassé*.

Dressez l'entremets sur un plat nu, et, au moment de servir, remplissez le vide de la charlotte avec une glace aux fraises; disposez ensuite autour de la glace une chaîne de petits cornets en gaufres italiennes, garnies avec de la chantilly. — Cet entremets est souvent servi à Londres.

2379. — Suédoise de fruits, à la gelée (dessin 310).

Tournez une quinzaine de pommes entières; coupez-les en boules rondes, avec une cuiller à racine; plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide, acidulée; cuisez-les légèrement à l'eau, aussi acidulée; déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec du sirop, laissez-les refroidir. — Préparez la même quantité de petites boules de poires, faites-les cuire dans un sirop léger, en les tenant fermes ; égouttez-en le liquide, et couvrez-les avec du sirop rougi au carmin végétal; donnez un seul bouillon au sirop, afin de colorer les fruits d'un beau rouge; laissez-les refroidir dans ce sirop.

Une heure après, égouttez les boules de pommes et de poires sur un linge. Prenez 2 petites casseroles; dans l'une mettez 2 cuillerées de boules de pommes, dans l'autre 2 cuillerées de poires; arrosez-les avec de la gelée mi-prise; prenez-les ensuite une à une, à l'aide d'une lardoire, pour les monter contre les parois et le fond d'un moule à cylindre uni, tenu sur glace; alternez les nuances, dans l'ordre qu'indique le dessin.

Quand la suédoise est montée, emplissez-en le vide avec un appareil de pain de fruits : pêches, amandes ou autres, lié sur glace, fini au dernier moment, avec un salpicon de fruits confits. Laissez raffermir l'appareil une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la suédoise sur un fond en pastillage orné avec une petite bordure. Dressez sur le haut une rosace de feuilles d'angélique et écorces d'orange, confites, en laissant un vide sur le milieu; à cet endroit, piquez un hâtelet garni de fruits.

1. Ces gaufres sont fabriquées en Angleterre; on les trouve aujourd'hui dans tous les grands centres.

2380. — Suédoise en pyramide.

Pelez une douzaine de pommes, coupez-les en lames de 4 à 5 millimètres d'épaisseur, sur toute la largeur du fruit; faites-les blanchir dans un sirop acidulé, en les tenant fermes.

Préparez une macédoine de fruits, composée d'abricots, ananas, poires, cerises, reines-claudes et abricots, moitié confits; tous ces fruits sont d'abord lavés à l'eau tiède, puis distribués en quartiers. Déposez-les dans une terrine, ajoutez quelques quartiers d'orange parés à vif, fraises, framboises, groseilles crues; liez-les avec un petit appareil de pain d'abricots au marasquin, et versez cet appareil dans un moule à pyramide incrusté sur glace, préalablement foncé avec des bandes de pâte frolle à la napolitaine, cuites.

Quand l'appareil est bien raffermi, démoulez la pyramide sur une couche de gelée prise sur plat, et masquez-en les surfaces avec une couche mince de marmelade d'abricots tiède et bien réduite; lissez-la. Quand elle est bien froide, décorez les quatre faces avec des fruits confits, d'espèce. et de nuances différentes. Tenez sur le haut, à l'aide d'un hâtelet, une grosse reine-claude confite ou une petite pomme tournée, cuite au sirop, garnie de gelée, et entourée de feuille d'angélique.

2381. — Suédoise de pommes, à la reine.

Mettez, dans une terrine, la valeur d'un demi-littre de purée de reinettes de Canada, passée à l'étamine; étendez-la avec du lait d'amandes sucré, collé, vanillé.

Incrustez sur glace un moule à timbale uni, de forme haute; montez contre les parois intérieures du moule, des bâtonnets de pommes coupés à la colonne, cuits dans du sirop, mais dont la moitié aura été rougie avec du carmin d'office; montez-les debout, contre les parois du moule, par rangs, en ayant soin de les tremper à mesure dans la gelée mi-prise, et d'alterner les nuances; garnissez également le fond du moule. Emplissez alors le vide de ce moule avec l'appareil aux pommes, lié au moment; tenez une heure le moule sur glace. Au moment de servir, trempez-le à l'eau chaude, et démoulez la suédoise sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec un cordon de gelée douce, hachée.

2382. — Suédoise moderne.

Avec une cuiller à racine de moyenne grosseur, coupez des poires et des pommes pelées; faites-les très-légèrement blanchir séparément; laissez les pommes blanches et rougissez les poires; tenez-les dans du sirop.

Avec de la purée ou de la marmelade d'abricots, préparez un petit appareil de crème bavaroise, collé, fini avec très-peu de crème fouettée.

Préparez un gros salpicon de fruits variés, confits : reines-claudes, abricots, coings, ananas, écorces d'oranges, une poignée de raisins de Smyrne et des cerises mi-sucre : ces dernières restent entières; ajoutez une pincée de pistaches et quelques amandes blanches. Les fruits confits doivent être lavés à l'eau tiède avant d'être coupés; mettez-les dans une terrine, arrosez-les avec du marasquin.

Incrustez sur glace un moule à timbale; masquez-en le fond avec une belle rosace, composée avec de l'ananas, angélique, cerises mi-sucre, reines-claudes, écorces d'orange, amandes et pistaches : il faut appliquer le décor, en trempant à mesure les détails dans de la gelée d'orange mi-prise. Contre les parois du moule, montez symétriquement, et par rangs, les boules de pommes et poires, entremêlées avec quelques rangs de mirabelles confites, sans noyaux, lavées à l'eau tiède; posez les fruits, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise.

Liez l'appareil aux abricots sur glace, et faites-en prendre une couche au fond du moule: sur cette couche posez un petit moule étamé, plus étroit que le premier, et plein de glace pilée; coulez alors du même appareil autour de ce moule, afin de remplir le vide; quand il est raffermi, enlevez le petit moule, après l'avoir rempli avec de l'eau tiède; puis remplissez le vide qu'il laisse avec le salpicon de fruits, égoutté et lié avec un peu d'appareil bavarois.

Masquez le haut avec une couche d'appareil aux abricots, et ensuite avec un rond de papier. Tenez le moule sur glace une heure; démoulez ensuite la chartreuse sur un plat froid ou sur un petit socle en sucre, taillé de forme basse; entourez-en la base avec des reines-claudes ou de grosses fraises nappées à la gelée.

2383. — Chartreuse de fruits.

Pelez de grosses pommes de Calville, et, avec un tube à colonne, coupez des bâtonnets de trois quarts de centimètre d'épaisseur, sur trois de longueur. Faites-les blanchir à l'eau acidulée; égouttez et laissez-les refroidir dans du sirop.

Sur de grosses poires coupez des bâtonnets de même dimension que les premiers; cuisez-les légèrement dans un sirop rougi avec du carmin; laissez-les refroidir.

Avec les parures des pommes, sucre et vanille, préparez une marmelade; quand elle est froide, délayez-la avec de la gelée collée, au kirsch; essayez sa consistance sur glace : elle doit avoir celle d'un pain de fruits.

Égouttez les bâtonnets de pommes sur un linge et ceux de poires sur un autre. Prenez-les ensuite un à un, trempez-les dans de la gelée mi-prise, et rangez-les contre les parois d'un moule à timbale entouré de glace pilée; disposez-les de façon à former des bandes rouges et blanches, alternées.

Tournez l'appareil aux pommes sur glace pour le lier, puis faites-en prendre une couche au fond du moule; sur celle-ci rangez une couche de fruits confits, coupés et mêlés; couvrez avec de la gelée mi-prise, au marasquin. Quand la gelée est prise, coulez une autre couche d'appareil aux pommes; alternez la gelée et l'appareil, jusqu'à ce que le moule soit plein.

Une heure après, démoulez la chartreuse sur un plat; ornez le dessus avec une jolie rosace de fruits, et entourez-la avec des croûtons de gelée ou des quartiers d'orange, parés à vif.

2384 — Petit baquet à la crème (dessin 303).

Prenez un moule en fer-blanc, sans fond et à charnières, ayant la forme un peu évasée. J'ai fait faire ces moules de deux différents diamètres, afin de pouvoir obtenir des imitations de baquets pour les dîners nombreux et aussi pour les petits dîners. Les petits moules ont 10 centimètres de hauteur et 12 de diamètre sur le haut, 9 à la base. Les grands moules ont 12 centimètres de hauteur, 14 de diamètre sur le haut et 10 à la base.

Avec un appareil de biscuit à 12 œufs, poussez à la poche, sur papier, 16 à 18 montants, en forme de biscuits à la cuiller, peu épais, ayant un centimètre en plus que la hauteur du moule choisi. Pour les petits moules, un centimètre et demi de largeur est suffisant; pour les plus gros, il faut leur donner un peu plus de 2 centimètres. Ils doivent être tous égaux en longueur et en largeur. Avant de les cuire, saupoudrez-les avec de la glace de sucre, à l'aide d'un petit sac en étamine; cuisez-les à four doux, afin de les obtenir d'une belle teinte. A côté de ceux-ci, il faut en pousser 3 ou 4 un peu plus larges et un peu plus hauts : ils doivent servir à imiter les anses saillantes du baquet.

Quand les biscuits sont froids, parez-les droit sur le côté et sur un bout, en ayant soin de les couper très-légèrement en pointe, afin de pouvoir les ranger l'un à côté de l'autre contre les parois intérieures du moule : les deux montants, disposés pour les anses, doivent être percés à jour avec un tube à colonne, sur le côté le plus large.

Foncez d'abord le moule à titre d'essai, afin d'ajuster convenablement les montants formant les deux anses saillantes : celles-ci doivent se trouver exactement placées l'une vis-à-vis de l'autre. Prenez alors les montants un à un, trempez-les vivement, sur un côté seulement, dans du sucre au *cassé*[1], afin de les coller ensemble. Laissez bien refroidir le sucre, puis démoulez le baquet, et glissez dans le fond une abaisse ronde en biscuit, afin de fermer le vide. Entourez-le alors, en imitation de cercle, avec deux bandes en sucre filé à la jetée, bien blanc, coupées bien égales, d'un centimètre ou deux de largeur. L'une de ces bandes doit être appliquée à petite distance de la base, et l'autre à petite distance des bords supérieurs du baquet. Posez celui-ci sur un plat couvert d'une serviette pliée, ou collez le tout simplement sur un plat; en ce cas, entourez-le à sa base avec une garniture de petits gâteaux, de croûtons de gelée douce ou de quartiers d'orange, garnis.

1 Ce sucre doit être placé dans un poêlon plat, ou un petit sautoir posé sur des cendres chaudes, afin qu'il se maintienne liquide.

Au moment de servir, remplissez le baquet avec un appareil bavarois à la crème, lié au moment; envoyez-le aussitôt. — On peut remplacer cet appareil par une crème plombière.

2385. — Suprême de fruits à la napolitaine.

Versez dans un poêlon 3 décilitres de gelée douce, clarifiée; ajoutez 3 décilitres de suc : filtré moitié d'oranges et moitié de citrons; puis 3 décilitres de sirop à 30 degrés : par cette addition, la gelée doit se trouver très-sucrée et peu collée. Versez-la dans un moule à bordure uni, ayant un couvercle pour le fermer; lutez-en les jointures, et faites-le frapper une heure avec de la glace salée.

Mettez dans une casserole plate 12 tranches d'ananas crues ou cuites, peu épaisses, 12 quartiers d'orange, parés à vif, 12 quartiers de pêche et 12 demi-abricots crus, pelés; ajoutez 8 à 10 reines-claudes confites et une poignée de cerises mi-sucre, lavées à l'eau tiède. Arrosez les fruits avec un peu de sirop à 32 degrés, mêlé avec du marasquin. Couvrez l'ouverture de la casserole avec du papier, puis avec son couvercle, et entourez-la avec de la glace légèrement salée, afin de saisir les fruits sans les congeler.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un petit plat froid, et dressez les fruits en pyramide dans le vide de la bordure, en réservant les tranches d'ananas; arrosez les fruits avec quelques cuillerées de sorbet au marasquin, et dressez les tranches d'ananas en couronne, debout, entre la bordure et la pyramide; posez une reine-claude sur le haut de celle-ci, et envoyez aussitôt l'entremets.

2386. — Croquembouche d'oranges, sur socle (dessin 341).

Le socle sur lequel le croquembouche est monté est en nougat, formé dans un moule à coupe. Le dessus de la coupe est garni d'une abaisse plate, également en nougat, portant sur son centre un support en bois masqué de papier blanc ou de pastillage. Ce support est destiné à faciliter le dressage des fruits.

Les quartiers d'orange sont glacés à la main, au sucre au *cassé*, et refroidis sur un plafond légèrement huilé.

Pour monter le croquembouche, on commence naturellement par la base; on trempe légèrement les quartiers dans le sucre, d'un bout, et on les pose debout sur l'abaisse en nougat, en les inclinant légèrement en dedans, mais sans qu'ils se touchent. On les soutient à l'intérieur à l'aide de petits gâteaux disposés entre le support et la couronne formée par les quartiers.

Quand la première couronne est consolidée, on commence la deuxième, en opérant comme auparavant, mais en observant de la tenir plus étroite que la première : il en est de même pour la troisième couronne. Cette dernière est surmontée d'un petit ananas imité en pâte d'amandes, et glacé au *cassé*; les feuilles sont imitées en angélique.

Les trois couronnes sont soutenues à leur base par une chaîne de grosses cerises ou de mirabelles confites, glacées au *cassé*. Sur le bord de la coupe en nougat sont disposées des grappes de raisins frais, glacées au *cassé*. — La base de la coupe est garnie avec des quartiers d'orange, en écorce, garnis de gelée rose, à l'orange. — Par précaution, il convient de coller la coupe sur le plat, afin de mettre la pièce à l'abri de tout accident.

2387. — Croquembouche de marrons.

Choisissez un cent de marrons d'une égale grosseur; fendez-les, faites les griller, en les tenant aussi blancs que possible; supprimez-en l'écorce en même temps que la peau, et piquez-les au bout de petites brochettes en bois; trempez-les dans du sucre au *cassé*, et laissez égoutter le sucre, et tournez [1] jusqu'à ce qu'il soit froid. Piquez tour à tour ces brochettes, par le côté opposé d'une passoire renversée, en les penchant en dehors. Quand le sucre est froid, détachez les marrons, et montez-les contre les parois et le fond d'un moule à dôme, légèrement huilé, en ayant soin de les tremper à mesure dans du sucre au *cassé*, mais légèrement, juste assez pour les coller ensemble. Quand le sucre est refroidi, dégagez le croquembouche, et démoulez-le sur une serviette pliée; posez sur le haut un pompon en sucre filé; entourez-le, à sa base, avec une couronne de petites caisses d'office, garnies chacune avec un petit fruit confit, glacé au sucre.

1. Quel que soit l'objet qu'on veut glacer à la brochette, il faut, après l'avoir trempé dans le sucre, laisser d'abord égoutter celui-ci, puis tourner la brochette jusqu'à ce que le sucre soit à peu près froid : alors on pique la brochette.

2388. — Croquembouche de marrons confits, à la Chantilly.

Choisissez des marrons confits, bien entiers, d'une égale grosseur; faites-les sécher à l'étuve douce. Prenez-les ensuite un à un, avec deux doigts, et trempez-les dans du sucre au *cassé*, d'un côté seulement; faites-bien égoutter le sucre, et rangez-les à distance sur un plafond huilé.

Huilez très-légèrement un grand moule à dôme. Prenez de nouveau les marrons un à un, trempez-les encore dans le sucre du côté qui n'a pas été glacé, mais aussi légèrement que possible, et rangez-les symétriquement au fond et autour du moule, en les collant ensemble.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche; dressez-le sur une serviette pliée, et servez-le en même temps que de la crème fouettée, à la vanille.

2389. — Croquembouche à la châtelaine.

Préparez une pâte de marrons au sucre cuit et à la vanille, telle qu'elle est décrite à l'article 2114. Sans la laisser refroidir, divisez-la en petites parties, et roulez-les en boules de la grosseur d'une mirabelle, bien égales. Rangez-les à mesure sur un plafond, couvrez-les avec une feuille de papier, et faites-les sécher une heure à l'étuve douce; piquez-les ensuite avec une brochette, et trempez-les à moitié seulement dans du sucre au *cassé*; laissez bien égoutter le sucre, et rangez-les sur un plafond légèrement huilé.

Quand le sucre est froid, prenez les petites boules avec deux doigts, et trempez-les de nouveau dans le sucre, légèrement et seulement du côté qui n'a pas été glacé. Montez-les à mesure symétriquement autour d'un moule à charlotte, sans faire de fond.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur une serviette pliée, et garnissez-en le vide avec une plombière au lait d'amandes.

2390. — Croquembouche de génoise, aux fraises.

Cuisez une plaque de génoise ayant un centimètre d'épaisseur; distribuez-la en croissants, avec un coupe-pâte de 4 à 5 centimètres de diamètre; abattez les angles de ces croissants de façon à leur donner la forme de petits quartiers d'orange; faites-les sécher à l'étuve douce. — Prenez la moitié de ces croissants, piquez-les au bout de petites brochettes pour les glacer, d'un côté seulement, avec du sucre au *cassé*, blanc; piquez à mesure les brochettes sur une grille à pâtisserie. Glacez l'autre moitié des croissants, avec du sucre rose. Quand le sucre est tout à fait froid, détachez les croissants, et montez-les en couronnes superposées contre les parois d'un moule à timbale uni, légèrement huilé, en ayant soin de les tremper à mesure dans du sucre au *cassé*, mais seulement assez pour les coller ensemble. Quand le sucre est bien refroidi, démoulez le croquembouche sur un plat; bordez-le en dessus avec du sucre filé, entourez-le, à sa base, avec de petites bouchées aux fraises, puis emplissez-en le vide avec une crème plombière aux fraises, dressée en rocher.

2391. — Croquembouche de petits choux à la crème (dessin 345).

Préparez environ 150 petits choux de forme ronde; quand ils sont cuits, ils doivent avoir la grosseur d'une mirabelle; garnissez-les intérieurement avec de la crème frangipane aux amandes, vanillée.

Cuisez un petit poêlon de sucre au *cassé*. Huilez légèrement un moule uni, de forme conique. — Piquez les choux à de petites brochettes, trempez-les vivement dans le sucre au *cassé*, d'un côté seulement, et montez-les à mesure, par rangs superposés, contre les parois intérieures du moule. Quand le croquembouche est refroidi, démoulez-le sur un socle d'entremets, en sucre ou en pastillage; collez sur le haut une petite coupe en sucre filé, ornée avec un petit pompon rose ou blanc.

2392. — Coupe en nougat, garnie de fruits glacés.

Avec 600 grammes d'amandes coupées en filets, 250 grammes de sucre en poudre, le suc de 2 citrons,

préparez un appareil à nougat, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre de la *Pâtisserie*. Quand il est à point, prenez-le par petites parties pour les aplatir, et, avec celles-ci, foncez vivement un moule à coupe et son pied, l'un et l'autre légèrement huilés, mais en tenant le nougat mince. Quand le nougat est refroidi, démoulez la coupe et le pied, et soudez-les ensemble avec du sucre au caramel blond; fixez alors la coupe sur le centre d'un plat ou d'un fond en pastillage collé sur un plat. Ornez-la avec 2 anses en nougat, préparées avec des amandes hachées; collez également ces anses.

Quand la coupe est ainsi disposée, collez d'abord au centre du plateau supérieur une petite pyramide composée avec des fruits confits, en les collant les uns avec les autres. De cette façon, il est plus facile de monter symétriquement les fruits.

Faites un choix de fruits confits et frais : prunes, poires, abricots, ananas, cerises, dattes, raisins frais, quartiers d'orange, fraises ou grappes de groseilles; glacez-les au sucre au *cassé*, et laissez refroidir le sucre. Groupez-les ensuite autour de la pyramide, en les trempant très-légèrement encore dans le sucre, afin de ne pas les coller trop, ce qui devient désagréable pour ceux qui ont à s'en servir. Entremêlez les fruits avec des losanges d'angélique, également glacés au sucre. Entourez aussi la base de la coupe avec de jolis fruits variés, mais sans les coller.

2393. — Coupe en nougat, à la Chantilly.

Moulez en nougat une coupe et son pied, en procédant comme il vient d'être dit; soudez les deux parties ensemble, collez la coupe sur le centre d'un plat, et ornez-la avec deux anses; bordez-la avec une couronne de demi-amandes confites et glacées au *cassé;* entourez-la, à sa base, avec de petits nougats foncés dans des moules à dariole. Au dernier moment, emplissez le vide de la coupe avec de la bonne crème fouettée, bien ferme, parfumée à la vanille.

2394. — Cornes d'abondance, garnies de fruits glacés.

Les moules à corne d'abondance sont ordinairement en deux pièces et à charnière.

Huilez intérieurement les deux parties du moule, fermez-le avec soin, et moulez la corne avec du nougat préparé avec des amandes coupées en petits dés, en observant de bien pousser l'appareil jusqu'au fond du moule avec le manche d'une cuiller, légèrement huilé, mais surtout en évitant de laisser des parties vides.

Quand le nougat est refroidi, démoulez la corne, et dressez-la; soutenez-la en dessous avec un petit appui également en nougat, afin de la maintenir d'aplomb; bordez-la avec une jolie couronne en sucre filé. Garnissez l'embouchure de la corne avec des fruits variés, frais ou confits, glacés au *cassé*, en les groupant avec goût.

Cet entremets est très-agréable, très-distingué, mais dans un dîner choisi il ne saurait être servi sans être accompagné d'un autre entremets. — Ces sortes d'entremets conviennent pour figurer sur table.

2395. — Cornes jumelles, en nougat (dessin 342).

Les cornes sont posées debout sur une coupe à pied; la coupe et les cornes sont en nougat d'amandes.

Pour donner toute la solidité à cette pièce, il convient d'abord de coller la coupe sur le plat, et ensuite de disposer sur son centre un support en nougat, sur lequel les deux cornes trouvent l'appui nécessaire pour les maintenir d'aplomb. Ce support est dissimulé au regard par des fruits glacés disposés entre les deux cornes, des deux côtés.

La coupe est bordée sur le haut par une chaîne d'amandes vertes, confites et glacées au *cassé*.

Les cornes sont collées au sucre sur le haut et sur la coupe. Elles sont ornées avec des détails en pâte d'amandes et avec un pompon en sucre filé; leur embouchure est garnie avec des petits fruits

confits, entremêlés de feuilles imitées en sucre ou en angélique confite. Ces fruits se composent de petites poires, de reines-claudes, de cerises, d'abricots, mirabelles et quartiers d'ananas, puis de raisins frais, de quartiers d'orange, de grappes de groseilles ou de grosses fraises, quand la saison le permet.

La base de la coupe est garnie avec des petits gâteaux coupés en forme de carré long, et dressés à cheval. — Cette pièce est disposée pour aller sur table.

2396. — Meringue à l'ancienne.

Avec de l'appareil à meringue, couchez sur du papier, à l'aide d'une poche, des montants de la longueur de 8 à 10 centimètres; cuisez-les à four très-doux; quand ils sont secs et refroidis, collez-les à la glace-royale, debout sur une abaisse ronde en pâte napolitaine, en les assemblant, pour plus de régularité, autour d'un moule à timbale posé sur le centre de l'abaisse. Quand la caisse est formée et la glace bien sèche, enlevez le moule; masquez alors extérieurement ces montants avec une couche lisse de meringue, puis décorez cette couche avec de la meringue poussée au cornet. Faites sécher le décor à l'étuve chaude, et laissez-le refroidir; poussez alors au cornet, dans les cavités du décor, de la marmelade d'abricots ou de reines-claudes ou bien de la gelée de groseilles; dressez aussitôt la meringue sur une serviette pliée, et emplissez-en le vide avec de la crème fouettée, à la vanille.

2397. — Meringue garnie de glace aux fraises (dessin 332).

Coupez 12 ronds de papier de 18 centim. de diamètre chacun; rangez-les sur une plaque; sur chaque rond, poussez à la poche un épais cordon en meringue, formant un anneau, exactement du même diamètre que les ronds de papier; saupoudrez ces anneaux avec du sucre, renversez-les, et poussez-les à four très-doux. Quand la meringue est sèche, de belle couleur blonde, sortez les anneaux, laissez-les refroidir; humectez le papier en dessous et détachez-le de la meringue. Assemblez alors les anneaux de deux en deux, et dressez-les l'un sur l'autre, en les collant avec de la meringue; masquez les parois avec une couche de meringue, décorez-les ensuite au cornet, aussi avec de la meringue. Saupoudrez le décor avec du sucre fin, faites-le sécher à four très-doux, laissez refroidir.

D'autre part, prenez une abaisse ronde, en pâte cuite, coupée du diamètre de la meringue; masquez-la, en dôme sur une surface, avec de la meringue; sur ce dôme, poussez au cornet un joli décor; saupoudrez-le avec du sucre, et faites-lui prendre belle couleur.

Quand la meringue est refroidie, ornez-en les cavités du décor avec de la confiture; puis dressez-la sur un fond en pastillage ou sur une serviette, disposée sur plat; couvrez-la avec l'abaisse décorée. — Cette meringue ainsi préparée est disposée pour figurer sur table. C'est au moment de la présenter aux convives, qu'on enlève le couvercle pour garnir le vide avec une glace aux fruits, ou simplement avec de la crème fouettée et parfumée.

2398. — Meringues du Roi (dessin 315).

Les meringues représentées par le dessin sont de forme mignonne; elles n'ont pas plus de 2 centimètres et demi de diamètre, c'est juste la grosseur qui convient; trop grosses, elles sont moins faciles à dresser, et sont moins élégantes.

Préparez un appareil à meringue avec 8 à 9 blancs d'œuf, 250 grammes sucre, 250 grammes glace de sucre. Prenez-le par petites parties avec une cuillère à bouche, en fer mince ; appuyez l'appareil contre le bord de la bassine, et roulez-le pour le lisser et lui faire prendre du corps, absolument de la même façon qu'on opère avec la pâte à chou, pour coucher les pains de la Mecque. Laissez-le ensuite tomber sur le papier, en tenant perpendiculairement la cuillère ; aussitôt que l'appareil touche au papier, tournez lentement la cuiller de droite à gauche, de façon qu'il tombe en forme arrondie, en conservant sur le centre une petite cavité, formée par la pointe de l'appareil qui vient se terminer là. Cette opération est un peu minutieuse et exige une certaine pratique; mais en somme, elle n'offre pas de grandes difficultés; d'ailleurs, on ne doit point regretter la peine, en raison du résultat qu'on obtient.

Il faut coucher les meringues à distance, car l'appareil s'affaisse toujours un peu. — Quand les meringues sont couchées, saupoudrez-les avec une couche mince de glace de sucre, en faisant tomber celle-ci à travers un sac en étamine.

Tenez ainsi les meringues 10 à 12 minutes, et cuisez-les à four très-doux, sur des planches humides. Quand elles ont pris une belle couleur et la consistance nécessaire, retirez-les pour les vider; remettez-les au four sur un plafond, afin de faire sécher le côté vidé. Tenez-les ensuite 24 heures à l'étuve chaude. Les meringues doivent toujours être bien sèches.

Pour obtenir des meringues moelleuses et fondantes, il faut les garnir avec la chantilly vanillée, 25 minutes avant de les servir. Dressez-les ensuite en buisson sur une serviette pliée.

2399. — Croquante au blanc-manger.

Prenez deux moules à charlotte, dont un plus haut et plus large que l'autre; dans le plus petit, moulez un appareil de blanc-manger à la vanille; tenez-le sur glace.

Prenez 6 à 700 grammes de pâte à vacherin; abaissez-la de l'épaisseur de 4 millimètres. Sur cette abaisse, coupez des ronds de 2 centimètres et demi, avec un coupe-pâte; évidez-les sur le centre avec un autre coupe-pâte plus petit. Rangez-les sur plaque légèrement beurrée, et cuisez-les à four doux, sans les colorer.

Quand ils sont froids, glacez-en la moitié, d'un côté seulement, avec de la glace rose, et l'autre moitié avec de la glace blanche.

Quand la glace est sèche, montez ces anneaux en spirale contre les parois du moule, en les collant avec du pastillage délayé au blanc d'œuf. Masquez aussi le fond du moule, et laissez sécher la croquante quelques heures à l'étuve douce; démoulez-la ensuite.

Au moment de servir, démoulez le blanc-manger sur une serviette pliée, et couvrez-le avec la croquante.

2400. — Croquante aux abricots.

Prenez 600 grammes de pâte d'amandes, au sucre cuit; abaissez-la en bande longue, ayant à peu près un demi-centimètre d'épaisseur. Avec cette pâte, masquez les parois extérieures d'un moule à timbale beurré, soudez la bande, et découpez-la à jour avec un emporte-pièce, de façon à former un décor correct.

Enveloppez-la avec une bande de papier, et faites-la sécher au four; quand elle est froide, masquez-la extérieurement avec une glace à la vanille.

Aussitôt que la glace est sèche, enlevez les découpures; puis sortez la croquante du moule, et dressez-la sur une serviette pliée; remplissez-la avec une crème plombière aux abricots.

2401. — Nid en sucre filé (dessin 316).

Avec la pointe d'un petit couteau, pratiquez une petite ouverture ronde sur la partie centrale de deux douzaines d'œufs de poule, afin de vider entièrement les coquilles des parties liquides; lavez-les intérieurement; quand elles sont bien égouttées, rangez-les sur une couche de glace pour les faire saisir par le froid; emplissez-en alors la moitié avec un appareil de blanc-manger naturel, à la vanille, et l'autre moitié avec du blanc-manger rose, très-légèrement lié sur glace, mais assez liquide pour être coulé dans le vide des œufs, par l'ouverture pratiquée ; remettez-les sur glace.

D'autre part, avec du sucre cuit au *cassé*, filez une charpente en cordons, sur un moule à bordure à fond rond et huilé; quand elle est froide, démoulez-la sur un plat. Sur cette charpente, avec du sucre filé fin, formez une imitation de nid d'oiseau.

Au moment de servir, brisez tout doucement les coquilles des œufs, afin de mettre à nu l'appareil de blanc-manger; dressez à mesure ces œufs imités, dans le vide du nid. — Si on avait à disposition des moules en étain, forme d'œuf, on pourrait alors les mouler en glace à la crème ou aux fruits.

2402. — Pommes à la parisienne.

Entourez de glace pilée, un moule à bordure uni ou à cannelon; montez-le en chartreuse avec des pommes blanches et roses, coupées en boules ou en bâtonnets, en trempant les détails dans de la gelée mi-prise.

Quand les parois sont masquées, emplissez le vide du moule avec un appareil de pain de pommes, à la crème.

Pelez et tournez 10 belles moitiés de pommes d'égale grosseur; cuisez-les bien blanches, un peu fermes; faites-les refroidir dans du sirop. Égouttez-les, et nappez-les avec du suc de pommes sucré et réduit à peu près à la *nappe*, de façon à masquer légèrement les fruits.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid; emplissez-en le vide avec un appareil de riz à la crème, froid. Dressez alors les pommes, en couronne, et emplissez aussi le centre de cette couronne avec du riz; sur ce riz, formez une chaîne avec des triangles d'angélique confite, et dans le centre de ce cercle, dressez un joli bouquet de cerises mi-sucre, correctement montées en pyramide, et nappées à la gelée.

Consolidez les pommes à leur base avec de la gelée douce, hachée et poussée au cornet; puis décorez chaque demi-pomme, sur son centre, avec une chaîne de petits ronds d'angélique coupés avec un tube à colonne : cette chaîne doit aller de haut en bas, en suivant l'inclinaison de la pomme.

2403. — Pêches à la Valois (dessin 307).

Prenez un moule à savarin ou à bordure, à fond convexe; incrustez-le sur glace, et remplissez-le avec de la gelée au suc de framboises, bien rouge; cette gelée doit être plus collée qu'à l'ordinaire ; laissez-la bien raffermir. Démoulez-la ensuite sur un plafond; remettez aussitôt le moule sur la glace, et coupez la gelée de haut en bas, en parties égales, à l'aide d'un couteau chauffé; rangez alors la moitié des parties coupées, dans le moule, en les posant à distance égale, et remplissez aussitôt le vide qu'elles laissent entre elles, avec un appareil de gelée fouettée, au citron ou au kirsch, bien blanche.

Quand cette dernière gelée est prise, trempez le moule à l'eau chaude, et démoulez la bordure sur un plat froid.

Remplissez-en le vide avec un tampon en biscuit, arrivant aux trois quarts de hauteur. Sur ce biscuit, dressez en pyramide du riz à la crème, froid, à la vanille, bien cuit et consistant, fini avec un salpicon d'ananas confit. Autour du riz, dressez une couronne de belles demi-pêches en compote, mais fermes et d'une égale grosseur; sur cette couronne, dressez une chaîne de belles reines-claudes ; remplissez alors le vide avec du riz, et sur celui-ci, posez une demi-pêche; entourez-la avec des feuilles d'angélique, coupées en pointe. Nappez ces fruits avec du suc de pommes, réduit, ou bien avec de la gelée de pommes, dissoute; servez aussitôt. — Cet entremets ne doit pas être dressé trop longtemps d'avance.

2404. — Ananas glacé, à la d'Orléans.

Choisissez un gros ananas, coupez-en la couronne, mais laissez adhérer à celle-ci une tranche épaisse du fruit ; coupez droit l'ananas à l'autre extrémité ; puis pelez-le et videz-le de ses chairs, en laissant sur les contours l'épaisseur d'un centimètre ; posez aussitôt l'ananas debout, dans une casserole à *bain-marie*, et mouillez-le à couvert avec du sirop froid, vanillé, à 25 degrés ; couvrez le bain-marie, et laissez macérer l'ananas 4 heures.

Coupez en petits dés le tiers des chairs enlevées à l'ananas, déposez-les dans une terrine, couvrez-les également avec du sirop vanillé.

Pilez et passez au tamis le restant des chairs d'ananas et les parures, mêlez-les avec le suc de quelques oranges et d'un citron, un peu de zeste et le sirop d'ananas; avec cet appareil préparez une glace.

Une heure avant de servir, sanglez une petite sorbetière ; quand elle est bien saisie par le froid, égouttez l'ananas, posez-le debout dans la sorbetière, en l'appuyant sur un rond de papier; fermez la sorbetière.

Quand l'ananas est bien saisi, sortez-le, coupez-le en tranches transversales, et reformez-le en emplissant à mesure le vide de chaque tranche avec la glace préparée.

Sur le centre d'un plat rond, collez un anneau épais, en génoise, masqué d'abord avec de la marmelade, et glacé ensuite au rhum; sur cet anneau posez l'ananas, bien d'aplomb; entourez-le avec de longues tiges d'angélique coupées en pointe, glacées au sucre au *cassé*, et disposées en éventail. Couvrez l'ananas avec sa couronne dont les feuilles vertes auront été d'avance nappées au sucre au *cassé*, à l'aide d'une cuillère, afin de leur donner du brillant. Nappez ensuite l'ananas, au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et garnissez-en la base avec une chaîne de petites tartelettes à l'ananas; servez sans délai.

Cet entremets de confection un peu compliquée est cependant d'un effet flatteur.

Au besoin, on peut parfaitement opérer avec un gros ananas de conserve (d'Amérique), après l'avoir confit à moitié. En ce cas, pour remplacer la couronne absente, il faudrait en imiter une en sucre *tiré*, de nuance verte.

2405. — Blanc-manger à l'orange.

Mondez 500 grammes d'amandes douces; faites-les dégorger quelques heures, afin de les obtenir bien blanches; égouttez et pilez-les avec quelques cuillerées de sucre fin, vanillé, en les arrosant de temps en temps avec un peu d'eau froide; déposez alors cette pâte dans une terrine, et délayez-la avec un peu plus d'un litre d'eau froide; passez à la serviette avec pression. Sucrez ce lait d'amandes avec du sirop infusé au zeste d'orange, et mêlez à l'appareil la valeur de 60 à 65 grammes de colle de poisson clarifiée. Essayez sur glace une petite partie de l'appareil afin de juger de sa consistance; puis tournez-le quelques minutes sur glace pour le lier à peine, et le verser dans un moule à cylindre uni, huilé, préalablement incrusté sur glace.

Quand l'appareil est raffermi, renversez le blanc-manger sur un gradin d'entremets, à support; glissez-les ensemble sur un plat froid. Fixez une jolie aigrette sur le haut du support, et entourez le blanc-manger avec des quartiers d'orange, en écorce, à la gelée.

2406. — Blanc-manger à l'Impératrice.

Préparez un petit appareil de pain d'abricots; préparez également un appareil de blanc-manger à la vanille.

Chemisez légèrement un moule à timbale uni, avec de la gelée bien claire, mêlée avec des pistaches coupées en filets. Coulez au fond du moule une couche d'appareil de pain d'abricots, ayant un centimètre d'épaisseur; quand elle est prise, posez dessus un autre moule à timbale plus petit, étamé en dehors, et empli de glace; emplissez alors le vide entre les deux moules, avec un appareil de pain d'abricots. Quand l'appareil est raffermi, enlevez le petit moule, et emplissez le vide qu'il laisse, avec le blanc-manger; tenez-le sur glace une heure et quart.

Trempez alors vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez l'entremets sur un plat froid, entourez-le avec de beaux croûtons de gelée au kirsch, et envoyez-le.

2407. — Blanc-manger à la parisienne.

Pilez 250 grammes de noisettes fraîches, avec quelques cuillerées d'eau; mouillez enfin avec 6 décilitres d'eau; passez à l'étamine. Sucrez l'appareil, et mêlez-lui la valeur de 60 grammes de colle de poisson ou gélatine clarifiée, un petit verre de liqueur aux noyaux et autant de marasquin; faites-le refroidir sur glace, en le tournant comme un appareil bavarois; aussitôt qu'il est à point, incorporez lui la valeur de 4 verres de crème fouettée; versez-le dans un moule cannelé, à cylindre, bas de forme, légèrement chemisé à la gelée; frappez-le une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez le blanc-manger sur un fond en pastillage bordé, préalablement collé sur un plat.

2408. — Blanc-manger aux noix fraîches.

Pilez quatre douzaines de noix fraîches, pelées, en additionnant quelques gouttes d'eau froide ; étendez-les ensuite avec les trois quarts d'un litre d'eau froide ; passez le liquide à travers un linge avec pression ; sucrez-le avec du sirop vanillé, et mêlez-lui la valeur de 50 grammes de colle clarifiée ; passez-le de nouveau au tamis fin; dans un poêlon étamé ; tournez-le quelques minutes sur glace ; dès qu'il est à point, versez-le dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace.

Au moment de s'en servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et renversez le blanc-manger sur un plat froid ; entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2409. — Blanc-manger rubané (dessin 303).

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix fraîches, par moitiés, en procédant d'après l'une des méthodes précédentes ; qand il est collé et sucré à point, divisez-le en trois parties. Dans l'une infusez 450 grammes de pistaches pilées avec un peu de vert-d'épinards ; passez à l'étamine.

Infusez le zeste d'une demi-orange dans la deuxième partie, colorez-la légèrement avec du rouge végétal, passez-la aussi. Infusez la troisième partie de l'appareil à la vanille, en le laissant de teinte naturelle.

Incrustez sur glace un moule à cylindre uni, huilé ; au fond de celui-ci coulez une couche d'appareil vert, ayant un centimètre d'épaisseur ; aussitôt cette couche prise, versez sur elle une seconde couche d'appareil blanc, de la même épaisseur que la première ; quand celle-ci est prise, couvrez-la avec une autre couche d'appareil rouge, de même épaisseur ; laissez-la prendre à point, puis recommencez les couches par la première nuance, en continuant l'ordre primitif jusqu'à ce que le moule soit plein ; laissez raffermir l'appareil.

Au moment de dresser, dégagez l'appareil du moule, en lui donnant de l'air; démoulez-le sur un gradin à support masqué en pastillage, bordé et collé sur un plat ; entourez le blanc-manger à sa base avec un cordon de gelée hachée, et servez-le aussitôt.

2410. — Blanc-manger Rosa.

Prenez trois quarts de litre de lait d'amandes; sucrez-le avec du sirop vanillé; mêlez-lui la valeur de 50 à 60 grammes de gélatine clarifiée, un brin de zeste et le suc de 2 oranges; passez.

Incrustez, sur glace légèrement salée, un moule à pyramide, en fer-blanc; laissez-le bien frapper.

Tournez sur glace l'appareil au lait d'amandes, jusqu'à ce qu'il soit lié; mêlez-lui alors un demi-litre de crème fouettée; prenez-le ensuite avec une cuiller, et remplissez le moule frappé, par couches, en masquant chaque couche avec deux cuillerées de purée de fraises ou framboises, bien rouge, sucrée et refroidie sur glace, mais sans être collée.

Quand le moule est plein, fermez-le; lutez-en le couvercle avec du beurre ou de la pâte crue, et couvrez-le avec une épaisse couche de glace un peu moins salée que pour frapper les mousses ou les bombes.

Frappez-le une heure et quart. Retirez-en le beurre; lavez le moule à l'eau froide, trempez-le ensuite à l'eau tiède; essuyez-le et renversez l'entremets sur serviette pliée. Entourez-le avec une garniture de petits jambonneaux.

2411. — Bordure de crème aux abricots.

Sanglez un moule à bordure avec de la glace pilée et salée, emplissez-le avec un appareil de crème bavaroise, à la vanille, très-légèrement collé; à défaut de couvercle, couvrez le moule avec un papier, en le repliant sur les bords ; couvrez-le ensuite avec un couvercle à rebords ou un sautoir empli avec de la glace salée ; tenez-le ainsi trois quarts d'heure. — Au moment de servir, trempez vivement le moule à

l'eau tiède, et démoulez la bordure sur un plat froid ; emplissez le puits avec une plombière aux abricots en la dressant en rocher.

2412. — Bordure macédoine aux pêches.

Incrustez sur glace un moule à bordure, à cannelons inclinés ; coulez dans le fond une mince couche de gelée ; aussitôt qu'elle est raffermie, dressez dans la bordure de petits bouquets de fraises, alternés avec de petites boules de pommes blanches. Ces bouquets doivent être d'une égale grosseur et arriver seulement à moitié de hauteur du moule ; mais avant de les dresser, il faut surtout avoir soin de les lier sur glace, dans une petite casserole, avec de la gelée mi-prise, afin de pouvoir mieux les grouper. Couvrez ces fruits avec de la gelée au citron, en coulant celle-ci peu à peu. Aussitôt que cette gelée est prise, recommencez la même opération, mais cette fois, en posant les bouquets de fruits blancs, immédiatement au-dessus des fruits rouges, dressés au fond du moule ; disposez ensuite les fruits rouges au-dessus des blancs, de façon que les nuances des fruits forment échiquier dans la bordure ; coulez, peu à peu, de la gelée sur les fruits pour emplir le moule ; laissez raffermir cette gelée.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude et renversez la bordure sur un plat froid ; emplissez le puits avec un appareil de crème bavaroise aux pêches, lié au moment sur glace.

2413. — Bordure de blanc-manger aux fruits.

Inscrutez sur glace un moule à bordure, cannelé, de forme basse ; coulez au fond de chaque cannelon, un peu de gelée à l'orange ; sur cette gelée, posez une fraise de grosseur proportionnée au cannelon ; couvrez-la, juste à hauteur, avec de la gelée ; aussitôt que celle-ci est prise, emplissez peu à peu le moule avec un appareil de blanc-manger à l'orange, et laissez raffermir celui-ci.

D'autre part, incrustez sur glace un petit moule à dôme, s'adaptant au puits du moule à bordure.

Préparez une macédoine de fruits variés, cuits et crus, d'espèces et de nuances variées ; montez-les symétriquement contre les parois du moule à dôme, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise ; emplissez le vide du moule avec le restant des fruits, mêlés avec un peu de gelée, étendue avec une égale quantité de marasquin, de façon à la rendre très-légère ; fermez le moule, tenez-le sur glace trois quarts d'heure. — Au moment de dresser, démoulez la bordure sur un plat, et démoulez le pain de fruits dans le puits de la bordure, sur un fond en biscuit de l'épaisseur de 5 à 6 centimètres, afin de l'élever davantage ; entre le haut de la bordure et le bas du moule à dôme, rangez une couronne de tranches d'ananas.

2414. — Bordure de blanc-manger à la maltaise.

Incrustez sur glace un moule à bordure ouvragé ; emplissez-le avec un appareil de blanc-manger à la vanille.

D'autre part, parez à vif quelques bonnes oranges, coupées en quartiers ; supprimez-en les semences, et rangez-les dans un moule à dôme, par couches, en alternant chaque couche avec du sucre fin, et en les arrosant avec un peu de marasquin. Couvrez le moule, incrustez-le sur glace et faites refroidir les fruits trois quarts d'heure.

Au moment de servir, démoulez le blanc-manger sur un plat froid, et dressez les quartiers en pyramide, dans le puits ; arrosez-les avec leur propre sirop.

2415. — Bordure de gelée à la macédoine.

Préparez un petit appareil de gelée à l'orange. — Incrustez sur glace un moule à bordure, et faites prendre au fond une mince couche de gelée ; sur celle-ci dressez de petits bouquets de fraises ou framboises crues, entremêlées avec des bouquets de groseilles blanches, égrappées. Couvrez peu à peu ces fruits avec une couche de gelée mi-prise ; sur cette couche dressez encore de petits bouquets de fruits de nuances diverses : ananas, abricots et reines-claudes ; couvrez-les également avec de la gelée mi-prise.

D'autre part, préparez une petite compote de pommes et poires, coupées en boule, à l'aide d'une petite

cuiller à racine; les poires doivent être rougies avec du carmin végétal. Égouttez bien ces fruits, déposez-les séparément dans une petite terrine, tenez-les sur glace. — Dans une autre terrine placez une égale quantité de cerises confites, bien égouttées du sirop, et dans une autre terrine déposez une égale quantité de groseilles à maquereau également confites.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid. Liez les fruits avec un peu de gelée mi-prise, et dressez-les en pyramide dans le puits de la bordure, en mélangeant les espèces et les nuances.

2416. — Moscovite à l'orange (dessin 320).

Mettez dans une terrine 2 verres de glace de sucre, soit un demi-litre; délayez-la peu à peu avec un demi-litre de suc d'orange; ajoutez le suc de 2 ou 3 citrons et le zeste râpé d'une demi-orange; laissez infuser un quart d'heure, et passez au tamis fin; mêlez alors au liquide un décilitre et demi de gélatine ou colle de poisson, clarifiée; il convient de se tenir en réserve avec l'addition de la colle, et faire des essais répétés dans des moules à dariole, afin d'obtenir un appareil très-peu collé; il doit être à ce point où, après avoir resté 25 minutes sur glace, il se trouve à la consistance de sirop très-épais. Ajoutez enfin un décilitre de rhum et un grand verre de champagne; passez-le plusieurs fois au tamis; puis versez-le dans un moule à cylindre, de forme hexagone ayant un couvercle à poignée, s'emboîtant hermétiquement au moule; fermez-le, lutez-en les jointures avec de la pâte crue, et frappez-le 2 heures à la glace salée.

Au moment de servir, lavez-le à l'eau froide; enlevez la pâte et le couvercle, puis trempez-le à l'eau tiède, et renversez l'entremets sur serviette; entourez-le avec des quartiers d'orange, parés à vif, saupoudrés avec de la glace de sucre.

En hiver, on peut employer pour ces entremets du suc d'orange conservé.

J'ai remarqué que cet appareil se coupait difficilement quand il est présenté aux convives, il convient donc de le faire servir avec une cuiller préalablement chauffée à l'eau chaude.

2417. — Moscovite aux pêches.

Pelez à cru une quinzaine de bonnes pêches molles; passez au tamis. Étendez cette purée avec le suc de 4 oranges, 4 à 5 cuillerées de lait d'amandes, douces et amères, autant de marasquin, et ensuite avec du sirop vanillé, en raison de 2 verres de sirop pour un verre de purée. Passez l'appareil, mettez-le dans un poêlon, et mêlez-lui 8 à 10 cuillerées de colle clarifiée; essayez-en une petite partie sur glace, dans un moule à dariole ; un quart d'heure après, il ne doit être pris qu'à la consistance d'un sirop très-serré, c'est-à-dire à peine lié par la gélatine; alors il est à point. Versez-le dans un moule hexagone et à cylindre, muni de son couvercle; fermez le moule, lutez-en les jointures, et faites frapper l'appareil une heure et quart, avec de la glace salée.

Deux heures après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, et démoulez l'entremets sur un petit socle en glace naturelle ou sur un plat froid. Entourez-le avec de gros quartiers de pêche, saupoudrés avec de la glace de sucre et arrosés avec un peu de marasquin.

2418. — Moscovite à l'Impériale (dessin 300).

Prenez un moule à bordure droit et lisse, ayant un couvercle; sanglez-le avec de la glace salée, en le posant bien d'aplomb; remplissez-le avec un appareil de pain aux amandes, sans crème, très-sucré et peu collé; fermez-le et couvrez-le avec une épaisse couche de la même glace.

Sanglez également un moule à dôme de moyenne grandeur, s'adaptant juste à l'ouverture cylindrique de la bordure. — Mettez dans une terrine 2 verres de purée de fraises, et 2 verres de glace de sucre, le suc de 4 oranges et de 3 citrons, un brin de zeste; ajoutez 7 à 8 cuillerées de colle clarifiée, et un verre de champagne. Mêlez bien le liquide, passez-le deux fois; essayez-en une petite partie sur glace : il ne doit prendre qu'à consistance de sirop épais. Versez-le dans le moule, et fermez celui-ci avec son couvercle; lutez-en les jointures, couvrez avec de la glace salée, et faites-le frapper une heure et quart.

Préparez une macédoine de fruits, composée de petits quartiers d'abricot et de pêche, très-légèrement blanchis; faites-les macérer sur glace avec sucre et kirsch.

Vingt minutes avant de servir, ouvrez le moule à dôme et, à l'aide d'une cuiller chauffée, enlevez sur le centre une partie de l'appareil, en laissant une épaisseur égale autour du moule. Emplissez aussitôt le vide avec les fruits, égouttés; recouvrez-les avec une couche d'appareil, fermez de nouveau le moule, et faites-le frapper encore un quart d'heure.

Au dernier moment, démoulez la bordure sur un plat bien froid; remplissez le vide du cylindre avec un rond de biscuit de même largeur et à peu près de même hauteur. Sur ce biscuit démoulez le moule à dôme. Entre ce pain et la bordure rangez une chaîne de belles cerises glacées au cassé; entourez la base de la bordure avec des reines-claudes également glacées; posez-en une sur le haut du dôme, et servez sans retard.

2419. — Moscovite à l'ananas.

Pelez un petit ananas frais; pilez les parures, faites-les macérer une heure dans deux décilitres de sirop léger; pilez les chairs, passez-les à l'étamine; étendez cette purée avec l'infusion des parures, exprimées à travers un linge; ajoutez le suc de 2 oranges, un brin de zeste, un décilitre de bon cognac.

Pour 3 verres d'appareil, mêlez-lui 3 verres de glace de sucre, puis 10 cuillerées de gélatine ou colle clarifiée et froide; passez-le plusieurs fois au tamis fin; mettez-en une petite partie dans un moule à dariole, afin d'essayer sa consistance : il doit être très-léger et ne prendre qu'à la consistance de sirop épais; versez-le dans un moule à cylindre et à 6 pans; faites-le frapper 2 heures avec de la glace salée, en opérant comme il est dit précédemment.

Au moment de servir, démoulez l'entremets sur un petit socle en glace naturelle; entourez-le avec des tranches d'ananas, et servez sans retard.

2420. — Surprise parisienne.

Beurrez un cercle en fer-blanc, de forme hexagone, ayant 3 centimètres de haut. Mettez-le sur un plafond couvert de papier, remplissez-le aux trois quarts avec de l'appareil à madeleine, à l'orange; cuisez à four doux.

Quand le gâteau est démoulé et refroidi, coupez-le droit en dessus, creusez-le légèrement, et masquez-en les surfaces avec une couche de marmelade d'abricots, tiède, mêlée avec un peu de curaçao ou crème de noyau.

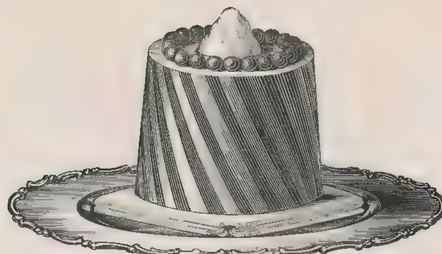
Masquez-également le gâteau tout au tour, et sablez-le de ce côté avec des pistaches coupées en dés ou de l'angélique confite.

Remplissez alors le vide du gâteau avec de la meringue italienne finie au moment, fortement parfumée aux liqueurs, et mêlée avec un fin salpicon d'ananas confit; dressez l'appareil en pyramide pointue; lissez-en les surfaces et faites sécher à la bouche du four.

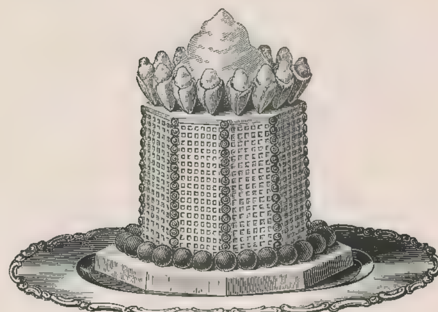
Quand il est froid, nappez-le avec de la gelée de pommes ou de coings, dissoute, rougie avec du carmin et mêlée avec quelques cuillerées de la même liqueur mise dans l'appareil. — Dressez sur serviette.

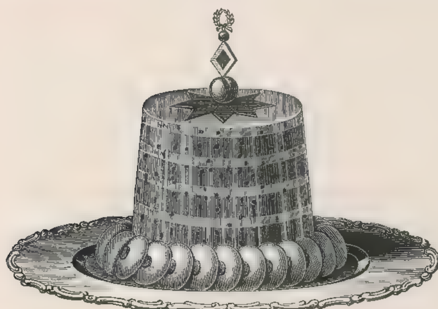
SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-HUITIÈME. — ENTREMETS FROIDS.

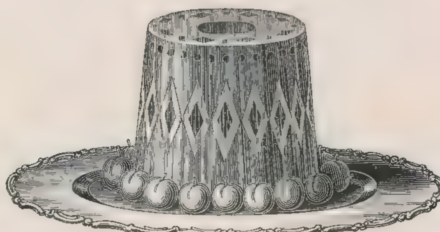

330.


331.


332.


333.


334.


335.


336.


337.

2421. — Mousse à la vanille (dessin 319).

Versez dans un poêlon 3 décilitres de sirop à 25 degrés, ajoutez un bâton de vanille coupé; tenez le poêlon sur le côté du feu. — Mettez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine étamée, broyez-les avec le fouet, délayez-les peu à peu, avec le sirop bouillant; passez l'appareil au tamis; remettez-le dans la bassine, et fouettez-le sur feu doux, quelques minutes seulement; retirez-le et fouettez-le hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi, bien mousseux; fouettez-le alors sur glace. Quand il est ferme et bien mousseux, mêlez-lui la valeur de 3 à 4 verres de bonne crème fouettée, bien égouttée, puis versez-le dans un moule à dôme, foncé de papier et sanglé à la glace salée. Couvrez le moule avec un large rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, lutez-en les jointures avec de la pâte crue; puis saupoudrez-le en dessus avec une poignée de sel, et couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; tenez le seau dans un lieu frais.

Une heure après, égouttez une partie de l'eau du seau, par la bonde inférieure; remettez de la glace salée autour du moule et dessus.

Trois quarts d'heure après, retirez le moule de la glace, trempez-le entièrement dans de l'eau froide, essuyez-le bien, enlevez le couvercle et renversez la mousse sur un plat froid couvert d'une serviette pliée; enlevez le papier et entourez la mousse avec une couronne de belles reines-claudes glacées au *cassé*; placez-en une sur le haut.

On ne ressangle le moule que dans le cas où la glace a beaucoup fondu, avant que l'appareil soit frappé, il faut 2 heures pour frapper une mousse.

2422. — Mousse au thé.

Foncez un moule à pyramide ou à dôme, avec du papier blanc, ciselé; fermez-le avec son couvercle, sanglez-le dans un seau avec de la glace salée.

Infusez dans une théière 25 à 30 grammes de bon thé, avec 3 décilitres d'eau bouillante. Au bout de 7 à 8 minutes passez l'infusion, et mêlez-lui du sucre en quantité suffisante pour l'amener au point d'un sirop a 25 degrés.

Mettez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine; broyez-les avec le fouet, délayez-les, peu à peu, avec le sirop, et fouettez vivement l'appareil sur le feu 3 à 4 minutes; retirez-le alors, et continuez de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit tout à fait froid. Posez la bassine sur glace, et fouettez le encore jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une crème fouettée. A ce point, mêlez-lui 3 à 4 verres de crème fouettée, bien ferme, et versez-le aussitôt dans le moule frappé au sel; fermez celui-ci avec son couvercle, lutez-en les jointures; couvrez-le ensuite avec une épaisse couche de glace salée, et faites-le frapper 6 quarts d'heure, en le ressanglant si c'est nécessaire.

Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le dans l'eau froide, essuyez-le vivement, et démoulez la mousse sur une serviette pliée; retirez-en le papier, entourez-la avec une couronne de petits friands glacés au rhum.

2423. — Mousse au marasquin.

Sanglez un moule à dôme ou à pyramide, foncé avec du papier ciselé. — Versez dans un poêlon 2 décilitres de sirop à 26 degrés; ajoutez un bâton de vanille, tenez-le bouillant sur le côté du feu.

Mettez 10 jaunes d'œuf dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet, étendez-les avec le sirop bouillant; fouettez quelques minutes l'appareil sur le feu, pour le lier légèrement; retirez-le et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; ajoutez alors peu à peu 1 décilitre de marasquin, et fouettez l'appareil sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, consistant; à ce point, mêlez-lui trois fois son volume de crème fouettée, et versez-le dans le moule; fermez-le d'abord avec un rond de papier, puis avec son couvercle; lutez-en les jointures et couvrez-le avec de la glace salée; laissez frapper l'appareil une heure et demie.

Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, découvrez-le pour renverser la mousse sur une serviette; entourez-la avec une garniture de petits choux glacés, sablés aux pistaches.

2424. — Mousse à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr; coupez-le en deux parties, divisez celles-ci en tranches et rangez-les par couches dans une terrine, en saupoudrant chaque couche avec du sucre fin; arrosez-les avec quelques cuillerées de bon rhum. Pilez le restant des chairs, passez-les au tamis fin; versez la purée dans une bassine, mêlez-lui son même volume de glace de sucre, vanillée; posez la bassine sur glace, travaillez l'appareil avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit refroidi et bien lié; mêlez-lui alors trois fois son volume de crème fouettée, ferme, bien égouttée, légèrement sucrée; versez aussitôt l'appareil dans un moule à pyramide ou à dôme, foncé de papier, frappé au sel; fermez le moule avec du papier et son couvercle, lutez-en les jointures, et couvrez-le avec de la glace salée; laissez-le frapper une heure et demie.

Au moment de servir, retirez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide, essuyez-le, découvrez-le et renversez la mousse sur une serviette pliée; enlevez le papier et entourez-la avec les tranches d'ananas.

2425. — Mousse à l'orientale.

Frappez au sel un moule à dôme; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une couche de bonne crème fouettée, sucrée, à la vanille, ayant l'épaisseur d'un centimètre et demi; lissez bien la crème avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle soit raffermie. Emplissez alors le vide avec des fraises sucrées à la glace de sucre et macérées une heure dans du marasquin; couvrez les fraises avec une couche de la même crème fouettée. Fermez le moule, lutez-en les jointures avec de la pâte crue; couvrez-le avec de la glace salée, et faites-le frapper une heure et quart.

Quand la mousse est démoulée, décorez-la avec des croissants imités en angélique, et entourez-la avec de grosses fraises glacées au *cassé*.

2426. — Mousse aux fraises.

Passez à l'étamine 5 à 600 grammes de fraises de bois, bien fraîches; mettez la purée dans une petite bassine, mêlez-lui son même volume de glace de sucre, vanillée; posez la bassine sur glace et tournez l'appareil avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, bien lié; incorporez-lui alors deux fois son volume de bonne crème fouettée; versez-le dans un moule foncé de papier et sanglé au sel; fermez-le avec son couvercle; lutez-en les jointures avec du beurre ou de la pâte crue, couvrez-le avec de la glace salée, et laissez-le frapper une heure. Ressanglez-le au bout d'une heure. En dernier lieu, sortez-le de la glace pour le laver, et démoulez la mousse sur une serviette pliée; enlevez le papier et entourez-la avec une couronne de petites tartelettes garnies avec des fraises.

2427. — Mousse à l'allemande.

Frappez, sur glace salée, un moule à fromage ou à dôme.

Prenez 1 litre et demi de bonne crème fouettée, mettez-la dans deux terrines; à l'une mêlez simplement de la glace de sucre à la vanille; à l'autre mêlez 125 grammes de mie de pain noir de Westphalie *(pumpernikel)* râpé, 5 à 6 cuillerées de chocolat aussi râpé, et du sucre fin. Avec ces deux appareils emplissez le moule frappé à la glace salée, en les distribuant par couches alternées, couvrez l'ouverture du moule avec un rond de papier, puis fermez-le avec son couvercle; lutez-en les jointures, et faites-le frapper sur glace une heure et demie. Au dernier moment, dressez la mousse sur serviette, et entourez la avec de petits gâteaux.

2428. — Mousse au chocolat.

Faites dissoudre à la bouche du four, dans une casserole, 250 grammes de bon chocolat à la vanille; broyez-le, étendez-le avec quelques cuillerées de sirop, et passez-le à l'étamine; fouettez sur glace : ajoutez

un litre et demi de crème fouettée ; sucrée avec de la glace de sucre, vanillée ; versez-le dans un moule à dôme sanglé, foncé avec du papier ; fermez le moule, faites-le frapper une heure et quart. — Au moment de servir, démoulez la mousse sur une serviette pliée, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

2429. — Bombe à la napolitaine (dessin 321).

Deux heures avant de servir, sanglez un grand moule à bombe de forme sphérique, en étain, à charnières, s'ouvrant en trois pièces ; placez l'ouverture en haut.

Préparez un appareil de mousse à la vanille (art. 2421) ; préparez aussi un petit appareil de glace au chocolat, foncé en couleur ; avec cette glace chemisez intérieurement le moule avec une couche d'un centimètre d'épaisseur ; emplissez alors le vide avec l'appareil de mousse ; fermez le moule, lutez-en les jointures; entourez-le jusqu'à niveau de l'ouverture avec de la glace pilée et salée ; couvrez-le entièrement avec de la glace, ressanglez-le au bout d'une heure et quart. — Au moment de servir, retirez le moule de la glace, et trempez-le à grande eau froide; essuyez-le, ouvrez-le, et renversez la bombe sur une serviette pliée ; posez-la d'aplomb, calez-la, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux ; piquez sur le haut une imitation de flamme, en sucre filé blanc et rouge, fixée sur un petit fond en sucre; adaptez à la bombe 2 petites anses en biscuit glacé au chocolat.

2430. — Bombe à la Souveraine.

Sanglez un moule à bombe, chemisez-le avec une couche de plombière à la souveraine, et emplissez-en le vide avec un appareil de mousse au thé ; terminez l'opération d'après les prescriptions données plus haut. — Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le bien et démoulez la bombe sur une serviette pliée ; entourez-la avec une garniture de génoises glacées, coupées en losanges.

2431. — Bombe de Crémorne-Garden.

Faites frapper au sel un moule à dôme; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une couche épaisse de glace à la crème crue; puis emplissez le vide avec une purée de fraises passées à l'étamine et simplement mêlée avec de la glace de sucre. Fermez le moule, lutez-en les jointures, et frappez-le deux heures, en le ressanglant. Au dernier moment, lavez-le à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, et démoulez l'entremets sur serviette.

2432. — Bombe mexicaine.

Battez 4 à 5 blancs d'œuf en neige; sucrez-les, prenez-les par petites parties avec une cuiller à bouche, et faites-les pocher à l'eau; égouttez-les sur un tamis et laissez-les bien refroidir; masquez-les ensuite avec une sauce anglaise au cacao.

Frappez un grand moule à dôme, chemisez-le avec un appareil de blanc-manger, mêlé avec de la crème fouettée : la couche ne doit pas être trop épaisse. Quand elle est raffermie, emplissez le vide avec les blancs pochés, par couches, en arrosant chaque couche avec de la crème anglaise au cacao. Fermez l'ouverture avec un rond de papier, masqué avec une couche d'appareil de blanc-manger. Fermez le moule, lutez-en les jointures et frappez-le au sel une heure et trois quarts. — Comme diversion, on peut chemiser le moule avec une plombière au cacao, de couleur foncée, et arroser les œufs en neige avec une crème anglaise à la vanille.

2433. — Bombe à la Mogador.

Foncez un moule à dôme avec du papier ciselé, sanglez-le avec de la glace salée; deux heures avant de servir, chemisez-le avec une crème plombière au café; emplissez le vide avec un appareil de mousse au kirsch ; fermez l'ouverture avec soin ; couvrez entièrement le moule avec de la glace salée ; laissez-le

frapper une heure. Égouttez alors l'eau du seau et sanglez de nouveau le moule. Trois quarts d'heure après, retirez-le de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le, ouvrez-le et démoulez la bombe sur une serviette pliée ; enlevez le papier, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux-punch au naturel.

2434. — Bombe à la sicilienne (dessin 312).

Foncez un moule à dôme avec du papier ; sanglez-le avec de la glace salée ; chemisez-le avec une crème plombière aux marrons, et emplissez le vide avec un appareil de mousse à la vanille ; fermez le moule et couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée ; laissez-le frapper une heure et sanglez-le de nouveau. Au bout de trois quarts d'heure retirez-le, trempez-le à l'eau froide ; démoulez la bombe sur une serviette pliée ; entourez-la avec une garniture de petites caisses de fruits glacés au *cassé*, ou de marrons glacés au kirsch.

2435. — Bombe printanière.

Foncez un moule à dôme avec du papier; sanglez-le au sel ; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une plombière aux fraises ; lissez-la intérieurement de façon à égaliser l'épaisseur ; puis emplissez le vide avec une crème chantilly sucrée, parfumée à la vanille, mêlée avec quelques cuillerées de purée de fraises. Fermez le moule, couvrez-le avec de la glace, et laissez-le frapper une heure ; ressanglez-le alors.

Au moment de servir, sortez-le de la glace, trempez-le à l'eau froide, découvrez-le pour renverser la bombe sur une serviette pliée ; enlevez le papier, et entourez-la avec une couronne de biscuits glacés aux framboises.

2436. — Bombe à la Reine.

Foncez un moule à dôme avec du papier; sanglez-le fortement dans un seau avec de la glace salée; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une glace aux noix fraîches; emplissez aussitôt le vide avec un appareil de mousse aux fraises ; fermez le moule avec son couvercle, lutez-en les jointures et couvrez-le entièrement avec une couche de glace salée ; laissez-le bien frapper ; une heure après, sanglez-le de nouveau.

Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide; essuyez-le, découvrez-le et renversez la bombe sur une serviette pliée; enlevez le papier et entourez-la avec une garniture de gaufres.

2437. — Diplomate à l'anglaise.

Préparez un demi-litre de crème anglaise à la vanille; quand elle est à peu près froide, mêlez-lui la valeur de dix feuilles de gélatine clarifiée; liez-la sur glace, en la tournant, et mêlez-lui la valeur de trois verres de crème fouettée.

Incrustez sur glace un moule à dôme; chemisez-le légèrement avec de la gelée. Versez au fond une couche d'appareil ; sur cette couche placez une couche de marrons confits coupés en dés, mêlés avec du biscuit coupé et légèrement imbibé au marasquin. Quand le moule est plein, couvrez-le. Une heure après, démoulez l'entremets, entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUANTE-NEUVIÈME. — ENTREMETS FROIDS.



338.



339.





341.



342.

2438. — Viennoise de fruits.

Incrustez sur glace un moule à dôme; chemisez-le avec de la gelée au kirsch.

Coupez des pommes de calville et de bonnes poires en quartiers moyens, d'une égale grosseur; cuisez-les très-légèrement dans un sirop léger; laissez refroidir; mettez-les dans une terrine, ajoutez des quartiers d'abricot et de pêche légèrement blanchis, fermes; ajoutez aussi de l'ananas confit, lavé à l'eau tiède, coupé en petits quartiers, quelques reines-claudes, quelques cerises mi-sucre, amandes et pistaches mondées. Arrosez ces fruits avec du marasquin ou du kirsch; faites-les macérer une heure; égouttez-les ensuite et rangez-les symétriquement dans le moule, en mélangeant les nuances et laissant un vide au milieu; dans ce vide placez un petit moule à dôme étamé à l'extérieur et rempli de glace pilée ; versez tout autour, sur les fruits, un appareil de blanc-manger très-légèrement lié sur glace, de façon qu'il puisse pénétrer jusqu'au fond du moule; quand le blanc-manger est pris, remplacez la glace du petit moule par de l'eau tiède, afin de pouvoir l'enlever; puis emplissez le vide avec une purée de fraises à la vanille, sucrée et légèrement collée. Quand cet appareil est pris, démoulez l'entremets sur plat; versez alors au fond du plat une purée de fraises sucrée avec de la glace de sucre, vanillée et préalablement bien refroidie.

A défaut de fraises fraîches, employez de la purée conservée à froid. — Les bonnes compotes de pêches et abricots conservés peuvent remplacer les fruits frais.

2439. — Soufflé glacé, au vin de Tokai.

Préparez un sabayon au vin de Tokai; quand il est bien ferme, fouettez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; mêlez-lui alors à peu près un égal volume de crème fouettée, légèrement sucrée.

Faites frapper sur glace salée une casserole à soufflé, puis emplissez-la, pour couches avec l'appareil, en masquant chaque couche avec du biscuit coupé, imbibé avec du sirop à l'essence de framboises.

Placez la casserole dans une cave à glacer et frappez-la deux heures.

2440. — Soufflé glacé, à la vanille.

Placez une casserole à soufflé dans une cave à glacer ou dans une petite braisière ronde, un peu plus large que la casserole; fermez la braisière avec son couvercle; sanglez-la dans un baquet, avec de l'eau salée et salpêtrée. Une demi-heure après, entourez la casserole à soufflé, sur le haut, avec une bande de papier blanc de 3 centimètres de large; emplissez alors le vide de la casserole avec un appareil de mousse à la vanille, en le dressant un peu en dôme; fermez la braisière, saupoudrez-la avec une couche de sel salpêtré; couvrez-la avec une épaisse couche de glace, également salée et salpêtrée; couvrez la glace avec un linge grossier.

Une heure après, égouttez l'eau du baquet, et ressanglez la braisière. — Une heure et demie après, retirez le soufflé, essuyez la casserole, enlevez la bande de papier, et saupoudrez l'appareil avec de la poudre de biscuit, passée au tamis de soie. Servez la casserole sur une serviette pliée.

2441. — Soufflé glacé, aux fraises.

Placez une casserole à soufflé dans une petite braisière ronde, ou une petite cave à glacer; fermez-la sanglez-la fortement dans un baquet. Quand la casserole est bien saisie, emplissez-la avec un appareil de mousse aux fraises (art. 2426); fermez la braisière, masquez-la avec de la glace salée et salpêtrée laissez frapper l'appareil.

Au bout d'une heure, ressanglez la casserole, et trois quarts d'heure après, sortez-la; essuyez-la, saupoudrez l'appareil avec du sucre à l'orange, mêlé avec son même volume de poudre de biscuit; dressez aussitôt le soufflé sur une serviette pliée.

2442. — Soufflé glacé, à la Palfy.

Sanglez fortement, avec de la glace salée et salpêtrée, une cave à glacer ou une petite braisière ronde, enfermant une casserole à soufflé ; quand celle-ci est bien saisie, emplissez-en le vide avec un appareil de mousse à la vanille, en la dressant par couches et en alternant chaque couche avec de minces tranches de biscuit aux amandes, masquées de marmelade d'abricots ; fermez la cave, couvrez-la avec une épaisse couche de glace salée, et laissez frapper l'appareil.

Au bout d'une heure, ressanglez la cave, et trois quarts d'heure après, ouvrez-la; essuyez la casserole: saupoudrez l'appareil avec un peu de poudre de biscuit, et dressez-la sur une serviette pliée.

2443. — Biscuit d'amandes, au marasquin.

Pilez finement 400 grammes d'amandes douces et amères, mondées, en les humectant avec un blanc d'œuf ; retirez-les dans une terrine ; ajoutez 500 grammes de sucre vanillé ; travaillez longtemps l'appareil, en lui mêlant 15 jaunes. Ajoutez un grain de sel et 2 cuillerées de cognac. Incorporez-lui ensuite 10 blancs fouettés, en même temps que 200 grammes de fécule, en la tamisant sur l'appareil. Remplissez aussitôt 2 ou 3 moules à timbale, beurrés et glacés au sucre. Cuisez à four doux.

Quand les biscuits sont démoulés et refroidis, parez-en un, cernez-le en dessus, humectez-le au pinceau avec de la marmelade légère, masquez avec une glace au marasquin. Quand la glace est sèche, ouvrez le biscuit du côté cerné ; videz-le légèrement, en laissant une épaisseur égale partout; emplissez-en le vide avec de la crème Chantilly au marasquin ; montez la crème en pointe au-dessus du biscuit ; dressez sur serviette.

2444. — Biscuit d'amandes, à la Sultane (dessin 331).

Pilez 150 grammes d'amandes douces et amères, mondées, en les humectant avec un œuf ; quand la pâte est fine, mêlez-lui 250 grammes de sucre ; ajoutez 3 œufs entiers et encore 250 grammes de sucre ; un peu de zeste, un grain de sel, 2 cuillerées de cognac. Retirez l'appareil dans une terrine; travaillez-le avec une cuiller, en lui mêlant encore 8 jaunes d'œuf ; quand l'appareil est mousseux, mêlez-lui peu à peu 8 à 9 blancs fouettés et 250 grammes de fécule, en la tamisant sur l'appareil.

Avec cet appareil, emplissez aux trois quarts deux ou trois moules à charlotte, beurrés et glacés ; cuisez à four doux. En les sortant du four, démoulez-les sur un clayon ; quand ils sont froids, coupez-les droits, frottez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade claire, posez-les sur une grille et masquez-les entièrement avec une glace à l'orange.

Quand la glace est sèche, cernez les biscuits en dessus pour les vider légèrement ; emplissez le vide avec une plombière à l'orange; dressez sur serviette.

2445. — Biscuit à la parisienne.

Choisissez un moule à timbale, uni, haut de forme, bien sec ; beurrez-le à chaud avec un mélange de beurre épuré et de graisse de rognons de veau, dissoute ; faites égoutter le beurre, en penchant le moule, puis glacez-le avec de la glace de sucre ; la couche de glace doit être bien lisse. Emplissez ce moule avec de l'appareil de biscuit fin (v. à la *Pâtisserie*) ; collez sur le haut des parois une bande de papier beurré, ayant 3 centimètres ; cuisez-le à four doux. En le sortant, démoulez-le sur un clayon ; laissez-le refroidir, et parez-le droit à la hauteur où était la bande de papier ; il doit être de belle couleur jaune, et de nuance égale sur toutes les surfaces. Cernez-le sur le dessus avec la pointe d'un petit couteau, à distance d'un centimètre des bords ; enlevez le rond et videz en partie le biscuit pour le garnir avec une crème Chantilly à la vanille, bien ferme et bien égouttée, en la dressant en pyramide. Dressez le biscuit sur serviette pliée, entourez-le avec une garniture de toutes petites tartelettes aux fraises

2446. — Biscuit glacé, à la Savary (dessin 337).

Cuisez un biscuit fin dans un moule à timbale, beurré, glacé; quand il est refroidi, coupez-le droit, cernez-le sur le haut, en laissant autour l'épaisseur d'un centimètre ; abricotez-le, posez-le sur une grille à pâtisserie; masquez-le entièrement avec une glace cuite au chocolat, assez liquide pour former une couche mince, lisse, de belle nuance ; faites-la sécher à l'air.

Ouvrez alors le gâteau du côté cerné ; videz-le en partie. — Au moment de servir, emplissez le vide du gâteau avec un appareil de plombière au lait d'amandes, mêlé avec un salpicon d'ananas confit, préalablement macéré dans du sirop au kirsch ; montez-le en pyramide ; entourez la base de celle-ci avec une chaîne de cerises mi-sucre, glacées au *cassé*. Dressez le gâteau sur serviette pliée.

2447. — Biscuit à la Savigny (dessin 299).

Cuisez du biscuit aux amandes, dans des moules à savarin. En les sortant du four, démoulez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Prenez-en un, coupez-le droit en dessous ; masquez-en les surfaces avec un peu de marmelade, et celle-ci avec une glace au chocolat, à la vanille. Présentez le biscuit à la bouche du four, simplement pour donner du brillant à la glace. Laissez refroidir et décorez les surfaces au cornet avec de la glace blanche ; dressez-le sur un plat froid.

Au moment de servir, emplissez le vide du biscuit avec une plombière aux marrons, dressée en dôme ; entourez celui-ci à sa base avec une chaîne de boules de pâte de marrons, préparée comme pour timbale (art. 2114), et glacées au sucre au *cassé*. Servez sans retard.

2448. — Gâteau millefeuille, à l'italienne.

Préparez du feuilletage touré à 6 tours et demi; laissez-le bien reposer; divisez-le en huit ou dix petites parties égales; abaissez-les, posez-les sur plaque, coupez-les avec un petit couteau sur un patron en carton, un moule ou un couvercle de casserole ayant 16 à 18 centimètres de diamètre ; piquez-les avec une fourchette, humectez-les avec du blanc d'œuf, et saupoudrez-les avec du sucre; cuisez à four doux. En les sortant, faites-les refroidir sous presse très-légère, puis masquez-en la moitié avec une crème frangipane au marasquin, et l'autre moitié avec de la gelée de groseilles ou marmelade d'abricots. Posez ces abaisses l'une sur l'autre, en alternant la confiture et la crème. Posez le gâteau sur une abaisse en pâte d'office, masquez-en les contours et le haut, d'abord avec de la marmelade ou de la crème, puis avec une couche de meringue italienne, au marasquin. Décorez les parois et le dessus, aussi avec de la meringue; faites sécher celle-ci à four très-doux, sans la colorer ; quand elle est froide, ornez le décor avec de la gelée de fruits, rouge et blanche.

2449. — Gâteau millefeuille, aux confitures.

Coupez 16 abaisses rondes, en feuilletage à 8 tours, de 16 centimètres de diamètre, sans les évider. Piquez-en la surface avec une aiguille à brider, dorez-les au blanc d'œuf et saupoudrez-les au sucre. Rangez-les à distance sur plaque.

Une heure après, cuisez-les à four modéré. En les sortant du four, dégagez-les de la plaque et faites-les refroidir en trois piles, sans mettre de poids dessus.

Masquez ensuite la moitié de ces abaisses, d'un côté seulement, avec une couche de gelée de framboises, et l'autre moitié avec de la gelée de coings ou marmelade d'abricots.

Montez alors le gâteau, en posant bien régulièrement les abaisses l'une sur l'autre et en alternant les confitures. Parez droit les contours et masquez-les avec de la marmelade d'abricots un peu ferme ; masquez également le dessus. Laissez sécher deux heures la marmelade, puis masquez-la avec une autre couche plus liquide et bien claire.

Décorez le gâteau tout autour, avec des détails en feuilletage *à blanc*, avec de l'angélique et

avec des demi-amandes blanches ; décorez le haut avec de la gelée blanche et rouge coupée à l'emporte-pièce, en les entremêlant avec d'autres détails. Dressez le gâteau sur serviette.

2450. — Gâteau millefeuille à la gênoise (dessin 330).

Cuisez deux grandes plaques de gênoise ayant 1 centimètre et demi d'épaisseur ; laissez-les refroidir. Sur ces plaques coupez 7 à 8 abaisses rondes, ayant 12 centimètres de diamètre ; divisez-les horizontalement en tranches minces, et fourrez-les avec de la marmelade ; remettez-les en forme et videz-les sur le centre : réservez-en une entière. Masquez-les alors sur leur épaisseur avec une couche mince de meringue ; lissez-la, et saupoudrez la moitié des abaisses, sur l'épaissseur, avec des pistaches hachées, et l'autre moitié avec du sucre granit, blanc. Faites sécher à l'étuve douce.

Montez ensuite le gâteau, en alternant la nuance des abaisses et en masquant à mesure leur surface avec de la frangipane pour les souder ensemble.

Dressez le millefeuille sur une serviette pliée, et au dernier moment garnissez-en le vide avec une chantilly ou une crème plombière, dressée en pyramide ; entourez la base de celle-ci avec un cordon de gelée hachée, et décorez l'abaisse supérieure avec quelques fruits confits.

2451. — Gâteau napolitain garni de plombière (dessin 336).

La recette de ce gâteau mérite l'attention des cuisiniers ; elle est un peu minutieuse, mais le résultat dédommage largement de la peine.

Préparez une pâte frolle, d'après la méthode prescrite aux détrempés. Avec 1 kilogramme de farine, 700 grammes de beurre, 500 grammes de sucre en poudre, 500 grammes d'amandes, 12 jaunes et 2 œufs entiers ; un décilitre de crème double, crue, zestes de citron et d'oranges, râpés, un grain de sel.

Les amandes mondées doivent être pilées avec 4 jaunes d'œuf et les zestes, puis passées au tamis. — Cette pâte étant très-molle, ne peut pas être abaissée au rouleau.

Divisez la pâte en seize parties. — Prenez un carton épais, évidez-le en rond du diamètre que doit avoir le gâteau (14 à 15 centimètres) ; posez ce carton sur une plaque et posez une partie de la pâte dans le vide du carton ; appuyez-la avec la main, de façon à remplir tout le vide : l'abaisse doit être mince ; lissez-la en dessus avec la lame d'un couteau, et enlevez le carton ; moulez une autre abaisse à côté de la première, en opérant par le même procédé. Dorez les abaisses, et cuisez-les à four chaud, sans les laisser colorer : quelques minutes suffisent.

En les sortant du four, coupez-les sur les bords avec un moule à charlotte du même diamètre que le vide du carton, afin de les obtenir égales. Évidez-les aussitôt avec un coupe-pâte de 7 centimètres ; laissez-en une seule entière. A mesure qu'elles sont coupées, placez-les l'une sur l'autre en deux piles, et faites-les refroidir avec un poids léger dessus, pour les obtenir planes.

Prenez ensuite l'abaisse qui n'est pas évidée ; masquez-en la surface avec une couche de marmelade d'abricots, et posez-en dessus une autre évidée ; masquez-la aussi et continuez à monter ainsi les abaisses, en les masquant.

Laissez reposer le gâteau 24 heures, après avoir mis dessus un poids léger.

Parez-le ensuite sur les contours, avec un couteau, pour en lisser les surfaces, et masquez-les avec une couche mince de belle marmelade d'abricots claire et transparente. — Si le gâteau doit être présenté aux convives, découpez-en la moitié de haut en bas, en tranches minces, sans cependant le déformer ; puis décorez-le sur les contours et sur le haut, soit avec des détails en pâte d'amandes ou en feuilletage, ou bien avec de la glace-royale poussée au cornet. Dressez-le ensuite sur une serviette pliée, et remplissez-en le vide avec une crème plombière à la vanille ou simplement une crème Chantilly.

2452. — Gâteau Saint-Hilaire.

Préparez un appareil à biscuit Saint-Hilaire (v. à la *Pâtisserie*) ; cuisez-le dans un moule à *trois-frères* beurré, au beurre épuré, puis fariné. En sortant le gâteau du four, démoulez-le sur une abaisse en pâte

napolitaine cuite, coupée du diamètre voulu ; nappez-le entièrement avec de la marmelade d'abricots, chauffée ; posez-le sur une grille et masquez-le avec une glace au rhum ; dressez-le sur un plat, emplissez-en le puits avec une plombière aux poires ; entourez-le, à sa base, avec de la gelée douce coupée en triangles ou à l'emporte-pièce.

2453. — Gâteau de Gênes.

Préparez un appareil à biscuit de Gênes (v. à la *Pâtisserie*) ; cuisez-le dans un moule à *Gorenflot*, beurré, glacé à la fécule; démoulez-le sur un clayon. Aussitôt qu'il est froid, masquez-le avec une couche mince de marmelade d'abricots, et glacez-le à l'anisette ; décorez-le avec des fruits confits, dressez-le sur plat ou sur serviette, emplissez-en le puits avec une crème plombière aux amandes.

2454. — Gâteau impérial.

Préparez un appareil à biscuit impérial (v. à la *Pâtisserie*); cuisez-le dans un moule forme Delille, beurré et fariné. Quand le gâteau est sorti du four, démoulez-le sur une grille ; masquez-le légèrement avec un peu de marmelade, et glacez-le aux pistaches; décorez-le ensuite avec de l'ananas confit. Quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur un plat ; emplissez-en le puits avec un appareil de glace aux noix fraîches.

2455. — Gâteau madeleine aux amandes.

Dans un moule à bordure, ouvragé, beurré au beurre clarifié, et glacé au sucre fin, cuisez un appareil à madeleine (v. à la *Pâtisserie*). Laissez refroidir le biscuit, puis parez-le, droit en dessus, et renversez-le sur une grille d'office; masquez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et glacez-le ensuite au fondant ou avec une glace à la vanille. Quand la glace est sèche, passez simplement le gâteau à la bouche du four; dressez-le sur une serviette pliée, et emplissez-en le puits avec une crème plombière aux amandes, dressée en rocher; découpez le gâteau sans le déformer.

2456. — Gâteau Delille, pour entremets (dessin 340).

Préparez un appareil à biscuit avec 600 grammes de sucre, 400 grammes de farine, 100 grammes de fécule, 400 grammes de beurre, 14 œufs, zeste et sel. (V. au chapitre de la *Pâtisserie*.)

Beurrez 5 moules en fer-blanc, de forme hexagone et à cylindre ; farinez-les, emplissez-les avec l'appareil préparé, et cuisez les gâteaux à four doux.

Quand ils sont démoulés et refroidis, parez-les droit en dessus, masquez-les très-légèrement sur les surfaces lisses, d'abord avec une couche de marmelade, puis avec une glace au sucre ; glacez 3 gâteaux avec une glace au marasquin blanche, et les deux autres avec une glace aux pistaches, de belle teinte verte.

Quand la glace est sèche, décorez les gâteaux sur les parois; montez-les ensuite en pyramide, en alternant les nuances, sur un petit socle en sucre ou en pastillage, le support doit être exactement de la hauteur des gâteaux montés. Sur le haut du gâteau fixez une petite aigrette en sucre filé.

2457. — Gâteau Val-la-Reine.

Préparez un appareil à biscuit sableux (v. à la *Pâtisserie*, chapitre des *Détrempes*); cuisez-le dans un moule à *trois-frères*, beurré, glacé à la fécule ; en le sortant du four, démoulez-le sur une abaisse en pâte cuite, et laissez-le refroidir; masquez-le alors au pinceau avec de la marmelade d'abricots, glacez-le à froid, avec une glace au citron ; dressez-le sur un plat et emplissez le puits avec un appareil de pain de framboises, lié sur glace; entourez le gâteau avec des croûtons de gelée à l'orange.

2458. — Gâteau Victoria.

Cuisez, dans un moule à *savarin*, un appareil de biscuit aux amandes. Quand il est sorti du four, parez-le droit en dessus ; démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir ; masquez-le alors avec un couche de marmelade d'abricots ; masquez ensuite celle-ci avec une glace aux fraises ; laissez refroidir la glace. Dressez le gâteau sur une serviette pliée ; garnissez-en le puits avec de la crème fouettée, sucrée, parfumée à la vanille, et mêlée avec des petites fraises de bois.

2459. — Gâteau-punch aux fraises.

Préparez un appareil de biscuit-punch ; cuisez-le dans un moule à savarin ; laissez-le refroidir. Masquez-le ensuite avec une couche de marmelade d'abricots, posez-le sur une grille d'office, et glacez-le avec une glace fondante au punch ; aussitôt la glace séchée, passez le gâteau au four, quelques secondes seulement, pour donner du brillant à la glace ; dressez-le ensuite sur un plat et garnissez le puits avec de grosses fraises crues, mêlées avec de la gelée de framboises, fraîchement cuite, peu consistante.

2460. — Gâteau des Deux-Frères.

Proportions : 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 350 grammes beurre fondu, 16 œufs, 150 grammes amandes pralinées, vanille, grain de sel.

Pilez les amandes avec la vanille et un peu de sucre; passez au tamis, travaillez sur feu le sucre et les œufs ; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes délayées, puis la farine, en la tamisant, et ensuite le beurre.

Cuisez dans un moule plat, cannelé, beurré et fariné ; four doux.

En sortant le gâteau du four, démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle, cuite, masquée à l'abricot tiède ; masquez aussi le gâteau, puis glacez-le au kirsch. Dressez-le sur serviette et garnissez le puits avec de la crème fouettée ou plombière.

2461. — Gâteau des Trois-Frères.

Préparez un petit appareil de biscuit à *trois-frères* (voy. à la *Pâtisserie*). Avec cet appareil, emplissez un moule à torsade, de forme basse, à cylindre, dit à *trois frères*, beurré et glacé à la fécule ; cuisez-le à four très-doux. En le sortant, démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle, cuite, coupée juste du diamètre du moule; masquez-le aussitôt avec une couche de marmelade d'abricots, réduite et finie avec une cuillerée de marasquin; saupoudrez-le alors avec des amandes et de l'angélique coupées en petits dés. Dressez le gâteau sur un plat ; emplissez le puits avec une belle macédoine de fruits variés, nappés à la gelée de pommes mi-prise.

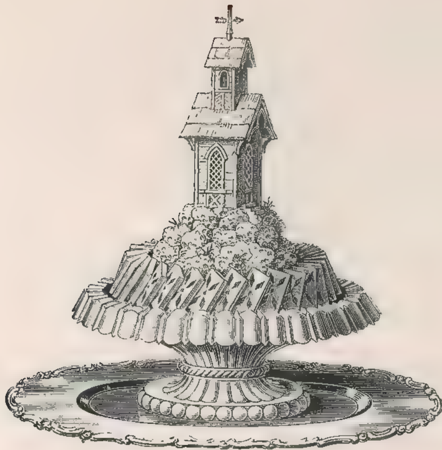
2462. — Gâteau italien.

Cuisez un appareil de biscuit aux amandes, dans un moule à bordure, uni, plat en dessous ; en le sortant du four, démoulez-le, laissez-le trassir, et coupez-le en tranches transversales; masquez aussitôt ces

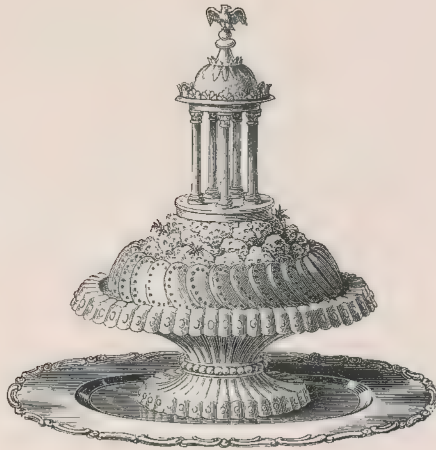
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTIÈME. — ENTREMETS FROIDS.

343, 344. Gradins à sujet, page 320. 345. Croquembouche de choux à la crème, page 283.
346, 347. Gradins étagés, page 321.



343.



344.



345.



346.



347.

tranches avec une crème viennoise au rhum, puis reformez le gâteau ; masquez-le extérieurement avec de la marmelade chaude ; quand celle-ci elle est refroidie, masquez entièrement le gâteau avec une glace fondante à la vanille, mais légère ; saupoudrez-le immédiatement avec des pistaches hachées ; dressez-le sur plat.

D'autre part, coupez un gros salpicon de fruits confits, ramollis à l'eau tiède, composé d'abricots, ananas, bananes, amandes vertes, coings, melon, quelques cerises entières; déposez ces fruits dans une petite terrine, mouillez juste à couvert, avec du curaçao ; faites-les macérer 2 heures; égouttez-les ensuite, et mêlez-les à une petite crème plombière à l'orange, lisse et ferme. Avec cette plombière emplissez le puits du gâteau ; dressez ensuite sur la bordure une belle couronne de tranches d'ananas, en la dressant en pyramide.

2463. — Gâteau moscovite au kirsch.

Cuisez dans un moule à savarin un appareil de biscuit moscovite ; en le sortant du four, démoulez-le sur un clayon ou une grille, et laissez-le refroidir. Parez-le droit, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace faite à cru avec du kirsch ; poussez le gâteau au four, pour quelques secondes, afin de donner du brillant à la glace ; sortez-le aussitôt, dressez-le sur un plat froid.

Foncez un moule à dôme avec du papier ; sanglez-le avec de la glace salée. Faites prendre dans une sorbetière sanglée à demi-dose un appareil de gelée à l'orange, très-légèrement collée ; quand l'appareil est bien moelleux et lisse, mêlez-lui un salpicon de fruits confits, lavés à l'eau tiède et macérés au kirsch une heure. Mettez alors l'appareil dans le moule sanglé, fermez celui-ci et couvrez-le avec de la glace salée; laissez rapper l'appareil 25 à 30 minutes.

Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide et renversez le pain dans le puits du gâteau ; entourez la base de celui-ci avec une couronne de quartiers d'orange, glacés au *cassé*.

2464. — Gâteau Savarin, à la crème d'amandes.

Cuisez de la pâte à savarin dans un moule à savarin. En sortant le gâteau du four, siropez-le avec du sirop à cinq liqueurs : kirsch, curaçao, marasquin et noyau, zeste. Laissez-le égoutter sur une grille à pâtisserie.

Coupez-le droit sur le haut, renversez-le et dressez-le sur serviette.

Au moment de servir, garnissez-en le centre avec un appareil de blanc-manger, très-légèrement collé, lié sur glace, mêlé avec de la crème fouettée, puis frappé à la glace salée, dans un moule. Prenez l'appareil avec une cuiller trempée à l'eau chaude, pour le dresser en pyramide.

2465. — Gâteau Savarin, aux fruits.

Préparez une pâte à savarin (v. à la *Pâtisserie*); quand elle est levée, dans la terrine, rompez-la; avec cette pâte emplissez aux trois quarts un moule à savarin beurré ; bordez le moule, en dehors et à l'intérieur du cylindre, avec des bandes beurrées de papier ; laissez revenir la pâte à température douce.

Quand le moule est plein, posez-le sur un plafond, poussez-le à bon four ; dès que le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille à pâtisserie ; imbibez-le avec un sirop aux liqueurs, laissez-le bien égoutter et refroidir. Masquez-le ensuite avec une glace cuite à l'orange, et dressez-le sur un plat. Au dernier moment, emplissez le puits avec un pain de framboises, et entourez le gâteau à sa base, avec une couronne de tranches minces d'ananas.

2466. — Gâteau de Westphalie, à la crème.

Cuisez un petit appareil de biscuit au pain noir (v. à la *Pâtisserie*), dans une moule à savarin beurré et glacé; quand il est froid, parez-le droit en dessus, démoulez-le sur une grille à pâtisserie; masquez-

le avec une couche mince de marmelade, et glacez-le au chocolat. Quand la glace est sèche, passez quelques secondes le gâteau à la bouche du four; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec un appareil aux noix pilées et passées au tamis, simplement mêlées avec de la crème fouettée, à la vanille.

2467. — Gâteau Saint-Honoré, aux fraises.

Préparez une pâte à chou ordinaire; introduisez-la dans une poche munie d'une grosse douille. Étalez sur plaque un abaisse en pâte fine de 4 millimètres d'épaisseur, ayant 18 à 20 centimètres de diamètre; piquez-la au centre avec la pointe d'un couteau. Poussez alors, avec la poche, et sur les bords de l'abaisse, un gros boudin en pâte à chou; masquez le centre de l'abaisse avec un rond de papier, posez un moule à timbale sur ce rond, afin que la pâte ne gonfle pas. Dorez le boudin en pâte à chou, et poussez la plaque à four modéré. Quand la pâte est cuite à point, sortez le gâteau; laissez-le refroidir; retirez le papier, masquez la couronne avec une légère couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace au sucre, à la vanille.

D'autre part, cuisez une quinzaine de très-petits choux ronds; quand ils sont froids, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots, à l'aide d'un cornet; glacez-les ensuite au *cassé*, en même temps qu'une quinzaine de reines-claudes; confites, mais dont le noyau aura été remplacé par une petite boule de pâte d'amandes; glacez alternativement un chou et une reine-claude; en les sortant du sucre, posez-les, l'une à côté de l'autre, sur le haut de la couronne en pâte pour les coller; dressez le gâteau sur une serviette pliée, et garnissez le puits avec un appareil bavarois aux fraises, lié au moment sur glace.

2468. — Gâteau Saint-Honoré, à l'ananas.

Sur une abaisse en pâte fine, poussez une couronne en pâte à chou, dans les conditions prescrites à l'article précédent; cuisez-la. Quand elle est froide, masquez-la avec une mince couche de marmelade, et ensuite avec une glace au kirsch.

Sur des tranches d'ananas confit, coupez une vingtaine de petits ronds; glacez-les au *cassé*, et rangez-les sur le haut de la couronne l'un à côté de l'autre, en les collant au sucre au cassé. Sur chaque rond, collez une grosse cerise, également glacée et bien rouge.

Coupez les parures d'ananas en petits dés. — Un quart d'heure avant de servir, préparez un petit appareil avec du sirop d'ananas et un peu de colle claire, dissoute; liez-le sur glace, en le tournant, et mêlez-lui trois quarts de litre de crème fouettée. Quand l'appareil est bien pris, mêlez-lui le salpicon d'ananas. Prenez-le alors avec une cuiller, en emplissez le vide formé par la couronne en pâte. Servez aussitôt.

2469. — Gâteau baba à la Montmorency.

Emplissez un moule à savarin, haut de forme, avec de la pâte à baba, préalablement levée; posez le moule sur une plaque, et faites de nouveau lever la pâte; quand elle est montée à la hauteur du moule, poussez la plaque à four modéré pour cuire le gâteau. En le sortant, parez-le droit sur le haut, démoulez-le aussitôt sur une grille à pâtisserie, et imbibez-le avec un sirop au kirsch; quand il est refroidi, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace fondante au kirsch (v. à la *Pâtisserie)*. Emplissez le puits avec une glace aux groseilles, dressée en pyramide, par couches, en alternant chaque couche avec des cerises confites, mais bien égouttées de leur sirop.

2470. — Gâteau à la Stanley.

Emplissez aux trois quarts un moule à côtes, avec de la pâte à baba, préalablement levée; faites-la encore lever dans le moule, et cuisez le gâteau de belle couleur. En le sortant du four, imbibez-le avec un sirop au lait d'amandes; laissez le refroidir et masquez alors la marmelade avec une glace au sucre, à la vanille; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez-le avec une crème plombière aux reines-claudes, légèrement nuancée avec du vert-d'épinards.

2471. — Gâteau de Compiègne, à l'orange.

Préparez une pâte à compiègne; faites-la lever dans la terrine, rompez-la, et avec elle emplissez un moule à fond rond et à cylindre; posez ce moule sur un petit plafond, et faites de nouveau lever la pâte à température douce; poussez le plafond à four modéré pour cuire le gâteau de belle couleur. En le sortant du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille pour l'imbiber avec un sirop au curaçao. Quand il est froid, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade; masquez celle-ci avec une glace fondante à l'orange; saupoudrez alors le gâteau avec du sucre grainelé, mêlé avec des pistaches coupées en petits dés; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec une glace à l'orange.

2472. — Gâteau du Havre (dessin 298).

Préparez une pâte à gorenflot; quand elle est levée, emplissez aux trois quarts un moule hexagone, à six pans, vide sur le centre, beurré. Faites lever la pâte à température douce, et cuisez le gâteau à bon four. En le sortant, démoulez-le sur une grille, et imbibez-le avec un sirop au marasquin. Quand il est froid, parez-le droit, masquez-le avec un mince couche de marmelade, et glacez-le au fondant léger. Décorez-en aussitôt les surfaces avec des détails en angélique ou autres fruits confits.

Dressez le gâteau sur serviette, garnissez le puits avec une crème plombière à l'ananas ou aux fraises, en la dressant en pyramide; entourez la base de celle-ci avec une chaîne de belles cerises glacées au *cassé;* servez aussitôt.

2473. — Gâteau breton, garni de plombière.

Cuisez un appareil de biscuit breton, dans un moule à 6 pans; laissez-le refroidir, parez-le droit, et démoulez-le sur une grille à pâtisserie. Masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots; masquez ensuite celle-ci avec une glace fondante au marasquin.

Quand la glace est sèche, décorez le gâteau sur les angles, avec des points en glace au beurre, poussés au cornet; dressez-le alors sur une serviette pliée, garnissez le puits avec une crème plombière aux avelines, en la dressant en rocher.

2474. — Gâteau Malmaison.

Préparez un appareil de biscuit malmaison (v. à la *Pâtisserie*). — Beurrez un moule à bordure plat; glacez-le au sucre; emplissez-le avec l'appareil, et cuisez à four doux; démoulez-le sur une grille, laissez refroidir. Coupez-le droit en dessous; humectez les surfaces avec de la marmelade, et glacez-le au fondant ou à la glace cuite; dressez-le sur plat; ornez le dessus avec des anneaux de gelée de pommes, rosée. Sur chaque anneau posez une jolie reine-claude. Garnissez le puits de la bordure avec de la crème chantilly ou une plombière.

2475. — Gâteau portugais.

Cuisez un petit appareil de biscuit de Portugal, dans une moule à 6 pans, représenté par le dessin 298; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir et parez-le droit; masquez-le alors avec une légère couche de marmelade, et celle-ci, avec une glace fondante à l'orange. Quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette, garnissez le puits avec une glace à l'orange, en la dressant en rocher; entourez cette glace avec une couronne de quartiers d'orange, parés à vif.

2476. — Gâteau Malakoff.

Cuisez dans une moule uni, à cylindre, un appareil de biscuit aux noisettes; démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir, et parez-le droit; masquez-le d'abord avec une mince couche de marmelade, d'abricots, puis avec une glace fondante à la vanille; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette pliée.

D'autre part, cuisez une quinzaine de choux ronds, de moyenne grosseur ; fourrez-les avec de la crème fouettée, à la vanille ; masquez-les entièrement avec une glace fondante au chocolat ; à mesure qu'ils sont glacés, rangez-les sur le haut du gâteau, les uns à côté des autres ; poussez alors le gâteau au four, quelques secondes seulement, afin de donner du brillant à la glace. Au dernier moment, emplissez le puits du gâteau avec une crème plombière aux noisettes.

2477. — Gâteau financier.

Cuisez, dans un moule à savarin beurré, un appareil de biscuit financier (v. à la *Pâtisserie*). En le sortant du four, démoulez-le sur une grille, et laissez-le refroidir ; parez-le droit, renversez-le, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade, et celle-ci, avec une glace fondante à l'orange ; passez-le gâteau à la bouche du four pour donner du brillant à la glace ; dressez-le ensuite sur une serviette pliée.

Préparez une macédoine de fruits, composée avec des quartiers crus de pêche et d'abricot, de petites tranches d'ananas macérées dans du sirop, des cerises confites, des reines-claudes et des amandes vertes, coupées par moitiés ; déposez-les dans un moule à dôme, arrosez-les avec un peu de sirop vanillé, frappez-les sur glace une heure.

Au moment de dresser; liez sur glace un petit appareil de pain d'abricots au lait d'amandes, mêlez-lui les fruits égouttés de leur sirop ; dressez aussitôt cet appareil dans le puits du gâteau et servez.

2478. — Gâteau à la Dame-Blanche.

Dans un moule à savarin beurré et glacé, cuisez un petit appareil de biscuit à la vanille (v. à la *Pâtisserie*). En le sortant du four, démoulez-le sur une grille ; quand il est froid, parez-le droit, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade, et celle-ci avec une glace au kirsch ; donnez du brillant à la glace, en passant le gâteau quelques secondes à la bouche du four ; dressez-le ensuite sur un plat ; emplissez le puits avec une crème plombière à la Dame-Blanche, en la dressant en rocher.

2479. — Gâteau Cussy, à la Chantilly.

Dans une moule à 6 pans, représenté par le dessin nº 298, beurré et glacé à la fécule ; cuisez un appareil de biscuit cussy (v. à la *Pâtisserie*). En sortant le gâteau du four, démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le avec un peu de marmelade ; masquez celle-ci avec glace fondante à la vanille ; passez le gâteau à la bouche du four ; dressez-le sur une serviette pliée.

Au dernier moment, dressez dans le puits une chantilly à la vanille ; entourez le gâteau avec une couronne de reines-claudes confites, sans noyaux, fourrées chacune avec un petite boule en pâte d'amandes, puis glacées au *cassé*.

2480. — Gâteau Fantine.

Dans un moule à 6 pans, de forme basse et à cylindre, beurré, glacé au sucre, cuisez un appareil de biscuit fin, aux fleurs d'oranger. Quand le gâteau est refroidi, masquez-le très-légèrement avec une mince couche de marmelade, et masquez celle-ci, avec une glace au sucre, à la liqueur de noyaux. Aussitôt le gâteau glacé, décorez-le en dessus, avec des demi-amandes vertes, confites ; dressez-le sur une serviette pliée, et emplissez le puits avec un appareil bavarois parfumé au zeste d'orange, lié à point sur glace.

2481. — Gâteau bourbonnais.

Incrustez sur glace un moule à bordure ouvragé, à pointes ; versez, au fond de chaque pointe, une cuillerée à café de blanc-manger aux pistaches, verdi de couleur tendre avec du vert-d'épinards ; finissez d'emplir peu à peu le moule avec du blanc-manger à la vanille, et dans sa couleur naturelle.

Cuisez dans un moule à dôme un appareil de biscuit aux amandes. Cuisez également un peu de cet appareil dans un moule plat, en lui donnant l'épaisseur de 4 centimètres. Quand le biscuit est refroidi, coupez celui qui est plat, juste du diamètre du puits de la bordure ; masquez-le d'abord avec une couche

de marmelade d'abricots, et ensuite avec une couche de glace fondante à la vanille. Videz le biscuit en dôme; remettez-le dans le moule, et posez celui-ci sur glace.

Mettez un gros salpicon d'ananas dans un poêlon; mêlez-lui quelques cuillerées de gelée à l'ananas, et liez-le sur glace; quand il est à point, versez-le dans le vide du biscuit, et couvrez celui-ci avec un sautoir empli avec de la glace; laissez raffermir l'appareil.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid; placez le rond en biscuit dans le cylindre, et démoulez le biscuit sur celui-ci, au centre de la bordure; nappez-le immédiatement à l'extérieur avec de la marmelade d'abricots étendue avec un peu de gelée, et décorez joliment sa surface avec des demi-amandes bien blanches, et des détails d'angélique; posez une belle reine-claude sur le haut du biscuit, et envoyez-le sans délai.

2482. — Gâteau Sultan (dessin 301).

Cuisez un appareil de biscuit à la vanille dans un moule à dôme; démoulez-le sur une grille. Cuisez en même temps un biscuit-punch dans une caisse carrée, en papier ou en fer-blanc, ayant 25 centimètres de diamètre sur 10 de hauteur; quand ce dernier est sorti de la caisse, laissez-le refroidir, et parez-le en forme de coussin; masquez-en les surfaces avec de la marmelade, et celle-ci, avec une glace crue, à l'orange, légèrement nuancée en rouge; quand la glace est sèche, dressez le coussin sur un plat, bordez-le avec un cordon de sucre filé fin, puis roulé à la main; disposez à chaque coin un gland, également imité en sucre de couleur jaune; imitez quelques petites broderies sur le tour avec de la glace-royale poussée au cornet.

Parez droit le biscuit en dôme, cernez-le à un centimètre des bords, et videz-le, en conservant le rond de la surface; remettez alors le biscuit dans le moule bien essuyé, incrustez-le sur glace. Un quart d'heure après, emplissez-le avec un appareil bavarois à la vanille, lié au moment; couvrez-le aussitôt avec le rond enlevé.

Quand l'appareil est bien raffermi, démoulez le gâteau sur une grille; humectez-le au pinceau avec un peu de marmelade, et masquez-le entièrement avec une glace fondante aux pistaches, de nuance légère; décorez-le au cornet, avec de la glace et des confitures, puis fixez un petit pompon sur le haut. Dressez-le alors sur le centre du coussin, entourez-le avec un turban imité en sucre filé, rose, orné avec de petites boules de sucre blanc, ainsi qu'avec un pompon en sucre. Garnissez la base du coussin avec de la gelée hachée.

2483. — Gâteau sicilien.

Cuisez un appareil de biscuit orangeade, dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin 298. En le sortant du four, démoulez-le sur une grille, et laissez-le refroidir. Parez-le droit et masquez-le avec une légère couche de marmelade d'abricots; puis masquez celle-ci avec une glace à l'orange; passez le gâteau au four, quelques secondes seulement, pour donner du brillant à la glace. Dressez alors le biscuit sur une serviette pliée. Au dernier moment, garnissez-en le puits avec une plombière aux marrons, en la dressant en rocher; dressez sur le gâteau une couronne de marrons glacés.

2484. — Gâteau moka.

Cuisez un petit appareil de biscuit au café, dans un moule à timbale, beurré et glacé au sucre. En le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir. Parez-le droit, et distribuez-le en tranches transversales; puis reformez-le, en masquant chaque tranche avec une couche de glace à la crème au beurre, parfumée au café. Quand le gâteau est remis en forme, masquez-le entièrement avec une couche de crème au beurre; décorez-le au cornet ciselé, autour et en dessus, avec la même crème, et dressez-le sur une serviette.

On peut découper en plusieurs parties les tranches de biscuit à mesure qu'on monte le gâteau.

2485. — Gâteau Narbonne.

Dans un moule à dôme, cuisez un petit appareil de biscuit à la vanille.

En le sortant du four, démoulez-le sur un clayon; quand il est froid, parez-le droit, distribuez-le en

tranches transversales; reformez le gâteau, en masquant chaque tranche avec une couche de glace au beurre, à la vanille. Quand il est remis en forme, masquez-le entièrement avec une couche de la même glace; décorez-le au cornet ciselé, aussi avec de la glace; dressez-le sur une serviette pliée.

2486. — Gâteau Palmerston.

Cuisez un appareil de biscuit palmerston (v. à la *Pâtisserie*), dans un moule à savarin, beurré et fariné.

En le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie, et laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le au pinceau avec une légère couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace fondante, à la liqueur de noyaux; passez le gâteau au four, quelques secondes seulement, pour donner du brillant à la glace. Dressez-le sur une serviette pliée; garnissez-en le puits avec un appareil de pain de fraises, lié au moment. Entourez-le avec une couronne de belles fraises glacées au *cassé*.

2487. — Gâteau Fanchette.

Cuisez un appareil de biscuit fin, dans un moule à timbale; quand il est froid, videz-le en partie, et emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes, mêlé avec une égale quantité de fruits confits macérés avec du marasquin; renversez-le sur un plat, et meringuez-le, en le décorant avec goût; saupoudrez la meringue avec du sucre fin, faites-la colorer à four doux. Quand le gâteau est bien froid, ornez-en le décor avec de la gelée, dressez-le sur une serviette pliée.

2488. — Gâteau ambroisie.

Étalez sur plaque, beurrée et farinée, un appareil de biscuit ambroisie, ayant l'épaisseur de 2 centimètres; cuisez-le à four doux. Quand il est refroidi, divisez-le, à l'aide d'un moule à timbale, en 7 ou 8 abaisses rondes; marquez la surface de ces abaisses avec une couche de glace au beurre, aux amandes et à la vanille; montez-les, l'une sur l'autre, comme un napolitain; masquez le haut et le tour du gâteau avec une couche de glace à la crème, puis décorez-en le haut et le tour avec la même glace poussée au cornet ciselé; décorez-le en dessus avec une rosace de beaux fruits confits; dressez-le sur un plat pour l'entourer avec une couronne de tranches d'ananas frais, dressées en couronne et à cheval.

2489. — Gâteau religieux.

Foncez un moule à flan avec de la pâte sucrée; masquez l'intérieur du flan avec du papier beurré, et emplissez-en le vide avec de la farine commune. En le sortant du four, démoulez-le, videz-le, laissez-le refroidir.

D'autre part, cuisez une quarantaine de choux ronds, de la grosseur d'une grosse noix; quand ils sont froids, fourrez-les avec un peu d'appareil de pain de fraises; étalez une couche de cet appareil au fond de la croûte à flan; glacez les choux, un à un, avec une glace fondante à la vanille, et dressez-les à mesure en pyramide, dans la croûte à flan, de façon que la glace qui coule les colle ensemble; laissez sécher la glace et glissez le gâteau sur un serviette pliée.

2490. — Gâteau Bonvalet.

Pilez 200 grammes d'amandes avec 200 grammes de sucre, en ajoutant peu à peu 5 blancs d'œuf; passez l'appareil au tamis.

Travaillez dans une terrine 500 grammes de sucre en poudre, avec 350 grammes de beurre et 4 œufs, en ajoutant les œufs l'un après l'autre. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 175 grammes de farine de

froment, 175 grammes de farine de riz, 170 grammes de fécule; en dernier lieu, 7 blancs fouettés; mêlez alors à cet appareil, l'appareil aux amandes. Cuisez le gâteau à four doux, dans un moule à *trois-frères*, beurré, glacé à la fécule. Quand le gâteau est froid, glacez-le au kirsch; dressez-le sur un plat; emplissez-en le vide avec de la crème fouettée ou avec une plombière.

2491. — Gâteau de Pithiviers.

Avec 300 grammes d'amandes, 300 grammes de sucre, 300 grammes de beurre, 5 à 6 œufs, demi-bâton de vanille, un grain de sel et quelques cuillerées de crème crue; préparez une crème de Pithiviers (v. à la *Pâtisserie*) aux amandes ou à la vanille.

Prenez 5 à 600 grammes de feuilletage à 8 tours; divisez-le en deux parties inégales, abaissez-les rondes, du diamètre de 20 à 24 centimètres, mais l'une de ces abaisses doit être un peu plus épaisse que l'autre; étalez la plus mince sur une plaque, et masquez sa surface, jusqu'à 3 centimètres des bords, avec une couche de la crème préparée; mouillez les bords de l'abaisse au pinceau, couvrez-la exactement avec l'autre abaisse; appuyez légèrement la pâte sur les bords pour souder les deux abaisses. Avec la pointe d'un petit couteau d'office, coupez tout autour la pâte, en la festonnant aussi régulièrement que possible; dorez la surface, et rayez-la avec la pointe d'un petit couteau, en formant un dessin quelconque. Poussez alors le gâteau à four modéré, afin que la pâte cuise bien; quelques minutes avant de le sortir, saupoudrez-le avec du sucre fin, faites-le glacer à la flamme; aussitôt que le sucre est fondu, retirez-le, laissez-le refroidir, et dressez-le sur une serviette pliée.

2492. — Gâteau créole.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; videz-le, en laissant une croûte mince.

Liez sur glace un petit appareil de crème bavaroise au riz, légèrement collé; quand il est à point, mêlez-lui un salpicon d'ananas confit. Avec ce riz remplissez le vide du biscuit, et laissez-le raffermir une heure. Dressez alors le biscuit sur un fond disposé sur plat, et masquez-en les surfaces avec une crème beurrée, aux amandes (v. à la *Pâtisserie*); décorez-le ensuite au cornet, en lui donnant la forme d'un ananas; imitez la couronne avec de l'angélique coupée; piquez sur chaque perle une petite pointe également en angélique; entourez-en la base avec de petites tartelettes garnies avec le même appareil au riz, nappé à l'abricot, et dont la surface est décorée avec des détails d'ananas.

2493. — Gâteau gallicien.

Cuisez deux biscuits fins ou génoise fouettée sur feu, dans des moules plats, ayant la hauteur de 4 centimètres, l'un plus large que l'autre, de façon à former gradin, en les plaçant l'un sur l'autre. — Coupez-les droit en dessus, et divisez-les en tranches horizontales; masquez-les avec une couche de crème beurrée, aux pistaches et à la vanille; remettez-les en forme. Videz-les alors sur le centre, et remplissez-en le vide, aussi avec de la crème beurrée, aux pistaches. Retournez-les, posez-les sur une grille, humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade claire, et masquez-les avec une glace à la vanille, légèrement verdie au vert-d'épinards. Posez-les aussitôt l'un sur l'autre, et saupoudrez-les avec des pistaches en dés; dissimulez-en les jointures avec de la glace ou de la crème poussée au cornet; dressez-les sur serviette.

Au lieu de les saupoudrer de pistaches, on peut les décorer au cornet avec de la crème beurrée, blanche.

2494. — Gâteau de la paix.

Dans un moule à bordure uni et plat en dessus, cuisez un appareil de biscuit aux amandes. Quand il est démoulé et refroidi, parez-le droit; puis videz-le légèrement, et emplissez-en le vide avec un appareil de glace au beurre, aux amandes et à la vanille. Renversez le gâteau sur une grille, et masquez-le avec

une glace aux pistaches, de couleur tendre; décorez alors le tour avec des demi-amandes bien blanches; laissez sécher la glace.

Retirez le noyau à une douzaine de belles reines-claudes confites, et remplacez-les par une petite boule de pâte d'amandes. Faites-les sécher, puis glacez-les au *cassé*.

Préparez une crème plombière au riz et à la crème crue.

Au moment de servir, dressez la bordure sur un plat; masquez le fond du cylindre avec un rond de biscuit d'un centimètre d'épaisseur; sur celui-ci dressez la plombière en rocher, puis dressez les reines-claudes glacées, sur le haut de la bordure, l'une à côté de l'autre. Envoyez aussitôt l'entremets.

2495. — Gâteau de madame.

Pilez 250 grammes d'amandes avec un morceau de vanille coupé, et 350 gram. de sucre; ajoutez peu à peu 8 œufs entiers : l'appareil doit être mousseux.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte sucrée; garnissez-le avec l'appareil, cuisez à four modéré. Quand il est démoulé et refroidi, masquez-le avec une mince couche de marmelade, puis avec une couche de meringue italienne, au rhum; décorez la surface avec cette meringue.

2496. — Gâteau framboisé.

Préparez un appareil de biscuit à l'orange (v. à la *Pâtisserie*); cuisez-le dans un moule à bordure, uni et plat en dessus. Quand il est démoulé et refroidi, parez-le droit; masquez-le d'abord avec une mince couche de marmelade d'abricots, puis avec une couche de glace au suc de framboises; décorez-le aussitôt, sur le tour, avec des feuilles d'angélique, et laissez sécher la glace.

Au moment de servir, dressez le gâteau sur serviette, garnissez le puits avec une crème fouettée, parfumée à l'orange; dressez alors, sur le haut de la bordure, une belle couronne de tranches d'ananas confites, envoyez aussitôt l'entremets.

2497. — Vacherin à la moderne (dessin 314).

Couchez sur papier, à la cuiller ou bien à la poche, une vingtaine de coquilles en meringue, de forme ovale, et bien égales; saupoudrez-les avec de la glace de sucre; 5 à 6 minutes après, cuisez-les à four très-doux, en leur faisant prendre belle couleur. En les sortant, videz-les très-légèrement du côté plat; remettez-les au four pour quelques minutes; puis faites-les sécher 24 heures à l'étuve.

Prenez-les une à une, et nappez-les au pinceau, du côté bombé, avec une couche de belle marmelade d'abricots serrée et tiède; décorez-les alors avec des détails en angélique, distribués dans l'ordre que représente le dessin.

Dressez-les ensuite en couronne et à cheval, presque debout, sur une abaisse en génoise, un peu épaisse, également nappée avec de la marmelade, et décorée sur son épaisseur : il faut les coller au sucre au *cassé* ou à la glace-royale.

Quand la couronne est formée, collez, sur le haut de chaque coquille, une belle cerise glacée au *cassé*. Glissez alors l'entremets sur un plat, et, au dernier moment, garnissez-le, soit avec de la chantilly, soit avec une plombière à la vanille.

2498. — Vacherin aux framboises.

Préparez une pâte d'amandes à vacherin avec 500 grammes d'amandes (v. à la *Pâtisserie*).

Préparez une caisse en carton mince, ronde, ouverte des deux côtés, de même hauteur et largeur qu'un moule à charlotte.

Avec une partie de la pâte, faites une abaisse ronde, d'un centimètre d'épaisseur et de même largeur que la caisse en carton; placez-la sur un rond de papier et sur plaque, faites-la sécher à four doux; laissez-la refroidir.

Abaissez et masquez-en l'épaisseur avec de la glace-royale au blanc d'œuf. Abaissez le restant de la

pâte, en bande de l'épaisseur d'un demi-centimètre, assez longue pour faire le tour de la caisse, et d'un centimètre plus large que la hauteur de celle-ci. Posez cette caisse sur l'abaisse ronde, puis dressez l'abaisse autour, en l'appuyant contre l'épaisseur de l'abaisse, afin de la coller, et former ainsi une caisse ouverte sur le haut, en la soudant des deux bouts. Faites-la sécher à four doux, et laissez-la refroidir; retirez ensuite la caisse en carton.

Masquez alors la caisse en pâte, autour et en dessus, avec une couche de meringue italienne, et décorez-la au cornet. Faites sécher la meringue à l'étuve douce, et laissez refroidir.

Dressez le vacherin sur serviette, garnissez-en le vide avec une glace aux framboises ou aux groseilles, bien rouge.

2499. — Poupelin à la Chantilly.

Préparez une pâte à chou ordinaire, avec 5 à 600 grammes de farine (v. aux *Détrempes*); au lieu de 16 œufs entiers, finissez-la avec 12 œufs entiers et 8 jaunes.

Beurrez un moule à charlotte, et emplissez-le avec la pâte jusqu'à niveau des bords; placez le moule sur un large plafond, et cuisez à four modéré.

La pâte, en cuisant, doit forcément s'échapper du moule, il suffit que celui-ci se trouve foncé comme une timbale.

Quand la pâte est cuite, sortez le moule; tenez-le à l'étuve chaude 10 à 12 minutes; puis coupez la pâte à niveau des bords, et videz la timbale de toute la pâte molle, en ne laissant que la croûte du fond et des côtés. Faites alors sécher à la bouche du four la pâte intérieure; quand elle est froide, masquez-la intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots.

Au moment de servir, remplissez simplement le vide de la caisse avec une purée de marrons à la vanille, mêlée avec de la crème fouettée. Renversez aussitôt le poupelin sur un plat froid, et masquez-le autour et en dessus avec une couche de crème fouettée, à la vanille; lissez-la et décorez-en les surfaces au cornet, toujours avec la même crème fouettée; servez aussitôt.

2500. — Vol-au-vent aux fruits, à la française.

Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, de forme ronde, ayant 22 centimètres de diamètre; mouillez les bords de cette abaisse, fixez tout autour, sur les bords, une bande en feuilletage à 6 tours, de la largeur de 4 centimètres, de l'épaisseur d'un centimètre à peu près; appuyez-la avec le pouce; coupez en biais les deux bouts de l'abaisse, pour les humecter et les souder ensemble; cernez l'épaisseur extérieure de l'abaisse avec la lame d'un couteau, en formant une espèce de cannelure; dorez la superficie de la bande en feuilletage, piquez l'intérieur de l'abaisse primitive, dans le puits formé par la bande, avec la pointe d'un couteau, afin de l'empêcher de boursoufler; masquez-la avec un rond de papier, et posez un moule dessus; poussez alors la tourte à four chaud, mais légèrement tombé.

Quand la bande en feuilletage est à point, saupoudrez-la en dessus avec du sucre fin pour la glacer de belle couleur; retirez alors la tourte du four, laissez-la refroidir. Glissez-la ensuite sur une serviette pliée, et dressez symétriquement dans le puits une belle compote de fruits variés, refroidis sur glace, mêlés avec quelques quartiers d'orange, parés à vif, ainsi que quelques belles framboises crues. Nappez ces fruits avec du suc de pommes réduit en gelée, ou simplement avec de la gelée de pommes, dissoute, à moitié refroidie.

2501. — Gaufres à la Bekendoff.

Cuisez des gaufres à la crème, telles qu'elles sont décrites au chapitre de la *Pâtisserie*, dans un gaufrier peu creux; divisez-les chacune en deux parties sur le travers, et rangez-les par couches, sur le fond d'un plat, en masquant chaque couche avec de la marmelade d'abricots, de façon à emplir le creux des gaufres, en les montant en pyramide. Masquez alors cette pyramide avec une épaisse couche de crème fouettée, ferme, bien égouttée, sucrée et parfumée à la vanille; décorez ensuite les surfaces avec la même crème poussée au cornet.

2502. — Gaufres à la caïmac (dessin 317).

Cet entremets est d'origine orientale; il est encore peu connu dans nos cuisines; il peut cependant être considéré comme une variété très-agréable. Je l'ai souvent servi à la cour de Prusse.

Voici les proportions pour faire les gaufres : un demi-litre de crème fouettée, 100 grammes de farine, 6 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés.

La crème doit être très-ferme ; égouttez-la bien, mêlez-lui les jaunes bien battus, puis les blancs fouettés et la farine en même temps : celle-ci doit être tamisée.

Chauffez bien un gaufrier, pas trop creux ; graissez-le avec un morceau de lard frais, et cuisez les gaufres, en procédant selon la méthode ordinaire : il en faut une quinzaine. A mesure qu'elles sont cuites, rangez-les sur une grille, et tenez-les à l'étuve : elles doivent être sèches ; laissez-les refroidir.

Maintenant mettez dans une casserole un peu large un litre de bonne crème crue, 375 grammes de sucre en pain coupé en morceaux, et un bâton de vanille coupé en deux ; posez la casserole sur feu vif, en observant que le liquide ne s'échappe pas ; quand il est réduit de moitié, ne le quittez plus ; tournez-le avec une cuiller comme une sauce : il doit arriver à la consistance d'une béchamel serrée, et, en le prenant entre deux doigts, il doit filer comme du sucre cuit au *petit-boulé*, au même degré que pour faire le fondant, c'est-à-dire former des fils serrés et collants. A ce point, retirez-le; trempez le fond de la casserole dans l'eau froide, et tournez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi ; travaillez-le alors sur glace, en lui mêlant peu à peu le suc de deux citrons; travaillez-le jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une pommade ; en le prenant avec la cuiller il ne doit plus couler : c'est là le vrai point qu'il faut atteindre.

Coupez la moitié des gaufres chacune en deux parties ; masquez-les d'un côté avec une couche de gelée ou confiture de groseilles de Bar, et dressez-les l'une à côté de l'autre sur une couche d'appareil à la crème, étalée sur le fond du plat ; montez-les ainsi, en dôme, de la hauteur de 10 à 12 centimètres, en alternant les gaufres masquées de groseilles avec une couche de l'appareil à la crème. Coupez le restant des gaufres en triangles demi-ronds ; masquez-les aussi de groseilles, et montez-les de chaque côté du carré formé par les premières gaufres, en les alternant avec l'appareil à la crème. En opérant ainsi, on obtient une pyramide de forme ronde ; masquez-la autour et sur le haut avec une couche du même appareil, puis décorez-la avec des détails en feuilletage à blanc, coupés en losanges, en croissants et en ronds, disposés dans l'ordre que représente le dessin ; servez ainsi l'entremets.

2503. — Tourte à la crème d'amandes.

Préparez du feuilletage à 6 tours, avec 250 grammes de farine et autant de beurre ; sur cette pâte coupez deux bandes, chacune de 40 centimètres de long. — Avec les rognures, faites deux abaisses rondes, ayant 25 centimètres de diamètre ; étalez-en une sur un plafond, coupez-la autour pour la régulariser, et masquez-la avec une couche de crème d'amandes, en laissant sur les bords un espace de 2 centimètres et demi ; mouillez la place libre, et couvrez l'appareil avec une autre abaisse mince, ciselée, en formant un dessin quelconque ; appuyez la pâte sur les bords, mouillez encore ceux-ci, et appliquez sur sa partie mouillée les deux bandes en feuilletage, en les soudant l'une à la suite de l'autre : pour les souder, il faut les couper en biais des deux bouts, les mouiller et les appuyer. Dorez la bande et cuisez à four chaud. Quelques minutes avant de sortir la tourte, saupoudrez-la avec du sucre fin, et faites-la glacer. Laissez refroidir et servez.

D'après la même méthode, on peut préparer des tourtes aux confitures : marmelade d'abricots, de prunes, de pêches, etc.

2504. — Tourte aux fruits.

Préparez une macédoine aussi complète que possible, composée de fruits au sirop, de fruits confits et aussi de fruits crus, tels que pêches, poires, abricots, prunes sans noyaux, ananas, cerises mi-sucre, et enfin fraises ou framboises fraîches. Les fruits confits doivent être coupés et lavés à l'eau tiède.

Rangez ces fruits dans une casserole plate, arrosez-les avec un peu de marasquin et de sirop ; faites-les refroidir sur de la glace légèrement saupoudrée avec du sel.

Coupez une abaisse en pâte, de la largeur que doit avoir la tourte; humectez-la sur les bords, et entourez-la avec une bande de feuilletage à 6 tours, ayant 3 centimètres de largeur et un centimètre d'épaisseur; coupez les bouts en biais, humectez et soudez-les, en les appuyant; dorez cette bande. Piquez la surface de l'abaisse, et cuisez à four chaud. Glacez la bande au sucre avant de retirer la tourte; laissez refroidir, et dressez sur un plat couvert d'une serviette.

Au moment de servir, dressez symétriquement les fruits dans le vide de la tourte, et masquez-les avec de la marmelade d'abricots, étendue avec une partie du sirop des fruits.

2505. — Tarte aux amandes.

Préparez de la pâte d'amandes, au blanc d'œuf, comme pour macarons : livre par livre. Mettez-la dans une terrine et mêlez-lui son même poids de beurre; pour 250 grammes de pâte, ajoutez 6 jaunes d'œuf, vanille ou zeste haché; travaillez bien l'appareil.

Étalez sur une plaque une abaisse mince en feuilletage; coupez-la ronde; humectez-en les bords, puis étalez la crème d'amandes sur l'abaisse, en couche épaisse, s'arrêtant à deux centimètres des bords; couvrez avec une autre abaisse de même pâte et de même largeur; appuyez sur les bords pour souder les deux abaisses; coupez-les, en les festonnant; dorez et rayez l'abaisse supérieure comme un pithiviers. Cuisez à four modéré; glacez au sucre avant de la sortir.

2506. — Flan de crème aux fleurs d'oranger.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine ou de la pâte à flan.

Avec 100 grammes de farine, autant de fécule de pommes de terre, autant de farine de riz, 500 grammes de sucre, 300 grammes de beurre, 6 œufs et un demi-litre de crème simple, préparez une crème pâtissière; finissez-la avec deux cuillerées de fleurs d'oranger pralinées, pulvérisées; quand elle est à peu près refroidie, versez-la dans la caisse à flan; lissez-la en dessus, et cuisez le flan. Quand il est refroidi, masquez-le en dessus avec une couche de marmelade, et masquez celle-ci avec une couche de glace à l'orange. Dressez sur serviette.

2507. — Flan de pommes, grillé.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à flan; emplissez-le, soit avec une bonne marmelade de pommes de Canada, à la vanille, réduite à point, soit avec des pommes préparées comme pour charlotte. Lissez la couche, puis humectez les bords de la pâte, et disposez en travers de la caisse, à distance d'un centimètre à peu près, des bandelettes de pâte mince, roulées en cordons de l'épaisseur d'un petit macaron; soudez ces cordons par les extrémités avec la pâte des bords de la caisse; quand toute la surface est couverte avec ces cordons, humectez-les très-légèrement au pinceau; sur ceux-ci disposez-en d'autres, dans un sens opposé, de façon à former un grillage à jours; dorez ce grillage, et poussez le flan à four modéré. Quelques minutes avant de le sortir du four, saupoudrez-en le dessus avec du sucre fin, et faites-le glacer à la flamme; retirez-le, laissez-le refroidir et dressez-le sur une serviette pliée.

2508. — Flan de pommes à la pâtissière.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine; masquez la pâte avec une couche de marmelade de pommes, réduite, parfumée à la vanille; masquez celle-ci avec un peu de marmelade d'abricots. Pelez quelques bonnes calvilles, divisez-les chacune en deux parties, et coupez chaque moitié en tranches d'une égale dimension et épaisseur. Avec ces demi-tranches masquez toute la surface du flan, en les dressant en couronnes et à cheval, tout autour des bords, et ensuite sur le milieu. — Beurrez alors légèrement les pommes au pinceau, saupoudrez-les avec du sucre en poudre, et poussez le flan à four gai pour cuire les pommes, sans qu'elles prennent trop de couleur. En sortant le flan du four, glacez la croûte au pinceau, et nappez les pommes avec du sirop réduit ou de la gelée de pommes à moitié dissoute. Quand le flan est froid, glissez-le sur une serviette pliée.

2509. — Flan de pêches.

Coupez, chacune en deux parties, 10 à 12 pêches ; supprimez-en le noyau pour les plonger à l'eau bouillante ; enlevez-les aussitôt que la peau s'en détache, égouttez et pelez-les ; rangez-les dans une casserole ; mouillez à couvert avec du sirop vanillé, froid ; couvrez la casserole.

Avec de la pâte à flan ou de la pâte fine, foncez un cercle uni ou cannelé ; masquez la pâte avec du papier beurré, et emplissez le vide de la caisse avec de la farine, pour la cuire *à blanc*.

En sortant la caisse du four, videz-la, masquez-la, au fond et autour, avec une couche de marmelade d'abricots ou de frangipane ; sur celle-ci dressez symétriquement les pêches, égouttées du sirop ; ornez-les avec quelques petits détails de fruits verts et rouges ; mêlez une partie de leur sirop avec deux cuillerées de suc de pommes, et faites-le réduire ; quand il est arrivé au degré de la *nappe*, laissez-le légèrement refroidir et nappez-en les fruits, à l'aide d'un pinceau ; glissez alors le gâteau sur une serviette pliée, et servez-le aussitôt : il ne faut le napper qu'au dernier moment.

2510. — Flan de cerises.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à foncer ; pincez le haut, et saupoudrez le fond avec du sucre en poudre ; emplissez-le avec de belles cerises sans noyaux, en les rangeant en couronnes serrées ; saupoudrez-les aussi avec du sucre fin ; poussez le flan à four modéré. En le sortant, démoulez-le et laissez-le refroidir. Nappez alors les cerises avec un bon sirop réduit, et glissez le flan sur un plat.

2511. — Flan de crème au marasquin.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à foncer ou pâte à flan ; pincez-en les bords ; emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes et à la vanille ; cuisez-le à four modéré. En le sortant, laissez-le refroidir ; enlevez alors les parties superficielles de la crème, séchée par le feu, et masquez la surface avec une couche de marmelade d'abricots ; couvrez celle-ci avec une autre couche de frangipane, afin d'emplir le flan jusqu'à hauteur des bords de la pâte ; masquez alors la crème avec une autre couche de marmelade chaude et réduite ; laissez-la sécher ; puis masquez-la avec une glace crue au marasquin, en étalant celle-ci sur toute la surface ; quand la glace est sèche, glissez le flan sur une serviette pliée.

2512. — Flan de riz aux fruits, meringué.

Cuisez *à blanc* une croûte pour flan, en procédant comme il est dit à l'article 2509. En la sortant, videz-la, et masquez-la, au fond et autour, avec une couche de marmelade d'abricots ; foncez-la ensuite avec une couche de riz à la crème, parfumé à la vanille. Sur cette couche, dressez des fruits variés, cuits en compote ; masquez les fruits, d'abord avec une couche de marmelade d'abricots, puis avec une couche de meringue ; lissez celle-ci au couteau, et décorez-la au cornet ; saupoudrez le décor avec du sucre fin, et faites sécher la meringue à four doux, en lui faisant prendre une légère couleur blonde ; sortez alors le gâteau du four pour le laisser refroidir ; ornez les cavités du décor avec de la gelée rouge de coings ou de groseilles, poussée au cornet.

2513. — Gradins à sujets (dessins 327, 328).

Ces deux gradins sont montés sur de petits socles en sucre taillé.

Les sujets sont en pastillage ou en carton glacé, ornés avec des détails enlevés à la planche ou poussés au cornet ; ils sont fixés sur une charpente en carton, masquée avec du sucre *soufflé*, simulant un rocher.

Les petits gâteaux sont dressés en couronne autour du rocher. Ces gradins sont disposés pour aller sur table, dans un dîner, mais on peut également les passer pour les présenter aux convives.

2514. — Gradins étagés (dessins 343, 344).

Ces gradins sont à trois étages ; ils sont construits sur un petit tambour, de forme basse, portant sur son centre une tringle en bois, à laquelle sont enfilées les corbeilles et les abaisses formant étage.

Ces corbeilles sont en pâte d'office ou en carton-pâte, percées au fond pour donner passage à la tringle; elles sont masquées en pastillage, ou sablées au sucre de couleur. Les abaisses sont en bois ou en pâte d'office, percées sur le centre. Le tambour et les abaisses sont bordées en pastillage.

Ces gradins sont disposés pour figurer sur la table d'un dîner; mais étant construits en matières légères, ils peuvent aussi être présentés aux convives. Dans les deux cas, ils doivent être collés sur plat avec du sirop de froment ou du repère. Ils sont ensuite garnis avec des gâteaux variés et choisis, des quartiers ou des paniers d'oranges.

2515. — Côtelettes à la mayonnaise (imitation).

Coupez en forme de côtelettes 14 tranches de biscuit-punch; masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace fondante, blanche; aussitôt glacées, saupoudrez-les avec une petite pincée de pistaches finement hachées, en imitation de persil haché. Dès que la glace est sèche, papillotez les manches et dressez les côtelettes en couronne, sur une bordure de gelée au rhum, de forme plate sur le haut et unie; emplissez alors le puits avec une crème plombière aux amandes, mêlée, au moment, avec une petite macédoine de fruits variés, coupés avec un petit tube à colonne, en imitation de légumes.

2516. — Chaufroix de bécasses à la gelée (imitation).

Cuisez une plaque de biscuit-punch, ayant 3 à 4 centimètres d'épaisseur; quand il est refroidi, distribuez-le en vingt parties, parez celles-ci de façon à imiter des cuisses, des ailes et des estomacs de bécasse; masquez entièrement ces membres avec de la marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace au chocolat de même nuance que la sauce chaufroix brune.

Quand la glace est sèche, piquez à chaque partie imitant les filets, une petite tige d'angélique; et adaptez à ces tiges une petite manchette; nappez alors les morceaux avec de la gelée douce.

Incrustez sur glace un moule à bordure; faites prendre au fond une couche de gelée douce; sur cette couche, rangez des demi-noix confites, bien noires, de façon à imiter des truffes; finissez d'emplir le moule peu à peu. Quand la gelée est prise, démoulez la bordure sur une couche de gelée prise sur plat; placez dans le centre un rond de biscuit, et dressez dessus, en pyramide, les membres imités des bécasses.

2517. — Chaufroix de pêches à la souveraine (imitation).

Cuisez d'abord dans un moule à bordure, uni et plat en dessus, un petit appareil de biscuit-punch. Quand le biscuit est démoulé et refroidi, divisez-le en tranches pour le fourrer avec de la marmelade d'abricots; remettez-le en forme, masquez-le légèrement avec de la marmelade, et glacez-le à l'orange; laissez sécher la glace, et dressez le biscuit sur un plat.

Préparez un petit appareil de plombière à la souveraine (art. 2339).

Prenez 7 à 8 pêches d'espalier, d'une égale grosseur; divisez-les chacune en deux parties; faites-les blanchir seulement, pour en retirer la peau. Faites-les refroidir dans un sirop léger; égouttez-les ensuite; rangez-les sur un plafond, et nappez-les avec une crème anglaise légèrement collée; tenez-les sur glace. Quand la crème est prise, rougissez-les légèrement, d'un côté, avec du carmin.

Au moment de servir, dressez la plombière en rocher, dans le centre de la bordure, et rangez les pêches sur la bordure, autour de la plombière. — A défaut de pêches fraîches, on peut employer de belles pêches de conserve.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-UNIÈME





348 à 363

DE LA PATISSERIE

La pâtisserie, qui, à son début sur nos tables, n'était que le simple accessoire d'un dîner, a pris, depuis un demi-siècle, des développements très-étendus. Son rôle, de secondaire qu'il était, est devenu important, capital; elle se pose à côté de la cuisine comme une sœur cadette, mais émancipée et libre, avec des droits égaux et des prétentions aussi légitimes.

Cela est si vrai que la cuisine moderne ne pourrait plus se passer d'un auxiliaire si puissant et si riche de son propre *fonds,* riche surtout de la splendeur de ses ornements : la cuisine et la pâtisserie sont par ce fait indivisiblement unies, inséparables.

Bornée aux premiers besoins du métier, c'est-à-dire considérée dans sa plus simple expression, la pâtisserie joue néanmoins un rôle éminent dans le service de la table ; mais si par l'ornementation sérieuse, élevée, on s'attache à lui donner tout le relief qu'elle comporte, elle se transforme aussitôt, et s'élève d'un trait à la hauteur des plus intéressantes conceptions de l'art culinaire. La nature multiple et variée de son ornementation en rend certainement l'étude compliquée et difficile : il faut être ardent, passionné, convaincu pour la continuer ! Mais rien n'arrête nos artistes, rien ne les détourne du but à atteindre; ils cherchent avec persévérance à se pénétrer des secrets de la science ! La sculpture et l'architecture sont les sources auxquelles ils vont puiser leur inspiration : le bronze, le marbre, les fruits, les fleurs et ces mille sujets sans nom et sans style, mais gracieux et attrayants, tout enfin ce qui peut plaire et séduire, en attestant la fécondité de l'art, tout les attire, tout les entraîne. Quand ils ne peuvent innover, ils imitent, mais ils imitent avec tant d'art, qu'ils ajoutent encore, pour ainsi dire, à la beauté des modèles.

Qu'elles sont coquettes et élégantes ces pièces sorties de la pointe d'un cornet, ou exécutées en pastillage, avec leur forme svelte et légère, leurs lignes correctes, leurs fines colonnes ou leurs bordures dentelées ! Rien n'est plus attrayant qu'une sultane, rien n'est plus subtil, plus léger qu'une aigrette dont la transparence imite le cristal ! Quand on est étranger aux secrètes ressources de cet art, on ne se doute guère des merveilleux produits qu'un praticien habile peut tirer d'un pain de sucre !

Pour ceux qui sont à même de juger de ses progrès, il est évident que la pâtisserie a atteint un haut degré de perfection. Nos savants devanciers lui avaient imprimé un élan de grandeur qui n'est pas près de disparaître, car nos praticiens contemporains cultivent l'héritage du passé avec une persévérance digne des premiers maîtres, et sans cesse en progression. La pâtisserie n'est donc pas une science sans prestige, elle a ses souvenirs et ses traditions ! Au point où elle est arrivée aujourd'hui, on peut en définir la portée par ces mots qui la caractérisent justement : c'est un art dans l'art !

Si dans ce livre, spécialement consacré à la théorie, nous ne nous étions imposé une sévère réserve vis-à-vis de toute personnalité, nous eussions pu citer un grand nombre de confrères qui, de nos jours, ont acquis dans cette partie une notoriété marquante et en quelque sorte une célébrité ; mais pour être

juste, il nous eût fallu nommer tous ceux s'en occupant à divers degrés, avec sollicitude, tous ceux enfin qui, rivalisant d'efforts pour faire progresser la science, consacrent leurs veilles et leurs soins à la recherche du bien. A ces esprits supérieurs toutes nos sympathies sont acquises, et s'il ne nous est permis de les louer hautement, qu'ils sachent du moins que nous leur réservons notre admiration la plus sincère, et que nous serons toujours flatté d'applaudir à leurs succès.

Mais à côté de ces praticiens habiles, assez heureux pour atteindre le faîte difficile de la célébrité, combien d'hommes laborieux, combien d'intelligences d'élite, de capacités réelles, mais modestes et souvent inconnues, travaillent en silence au perfectionnement de l'art, et lui apportent leur part si grande d'innovations utiles, sans même se douter de leur mérite !

Que de productions ingénieuses, hardies, s'échappent de ces imaginations actives et passionnées, sans que les applaudissements de la foule viennent compenser leur labeur ! A voir ces hommes à l'œuvre, on croirait qu'ils travaillent pour la postérité, et pourtant, ils le savent, leurs productions, si méritoires qu'elles soient, n'ont qu'une durée éphémère, et ne peuvent avoir du retentissement que dans un horizon restreint !

Si nous cherchions ailleurs d'autres arguments capables de rehausser l'importance et le mérite de la pâtisserie, nous dirions que ce qui lui assure un avenir durable, c'est que, même dans ses transformations diverses, elle est toujours restée éminemment française. A l'étranger, on l'imite difficilement, et, bien qu'une foule d'habiles praticiens se soient répandus dans toutes les contrées gastronomiques, le génie de la science reste fidèle à son berceau ! Cette considération ne suffirait-elle pas, en effet, pour nous la rendre sympathique, si déjà elle n'avait tant d'autres titres à notre admiration ?

Dans la pratique, la pâtisserie est d'une exécution très-minutieuse, et réclame les soins attentifs d'une constante sollicitude, d'une expérience éprouvée, car ici tout est calcul, toutes les opérations sont méthodiques : le poids, la quantité, le nombre, sont des lois absolues. Le choix et la qualité des matières premières, le point précis de la manipulation, le degré et la durée des cuissons, sont autant de règles fixes qu'il faut suivre sous peine d'insuccès.

Le four exige une connaissance si précise et si approfondie, que l'expérience seule peut en faire apprécier la portée. En somme, pour réussir, il faut qu'un pâtissier soit d'une intelligence éclairée et sûre, d'une attention constante ; il faut qu'il possède le goût fin et délicat, il faut qu'il s'instruise à l'école de la pratique : le goût et la pratique sont essentiellement indispensables à l'artiste.

Mais il lui faut ce goût judicieux, cette pratique intelligente qui éclaire et guide avec sécurité, et non point ce travail aveugle et machinal consistant à reproduire ce qu'on a déjà fait ou à copier ce qu'on a vu faire, sans réflexion, sans génie. Il faut, au contraire, qu'un homme, tout en restant dans le domaine des bons principes, sache néanmoins briser les liens dangereux de la routine, et franchir le cercle de la voie battue ; il faut qu'il sache se rendre compte des difficultés, en cherchant à les vaincre ; il faut, en un mot, qu'il ait l'intelligence de se créer des ressources diverses : il ne doit point se borner à exceller dans un genre, il faut absolument qu'il soit varié dans ses connaissances aussi bien que dans ses productions.

Les praticiens qui n'ont aucune sympathie pour l'ornementation de la pâtisserie, prétendent que l'apprêt parfait d'une *pièce de fonds* a un mérite supérieur aux pièces d'ornementation les plus élégantes ; mais ce mérite, si précieux qu'il soit, et que nul ne conteste, n'a jamais été incompatible avec l'ornementation sérieuse et bien entendue : plus les pièces de *fonds* sont parfaites, moins l'ornementation peut leur nuire.

Ce qui, selon nous, constitue le praticien vraiment supérieur, ce n'est pas de négliger l'étude d'une partie au détriment de l'autre, ni d'en nier la valeur, c'est, au contraire, de savoir les traiter avec une égale science et un égal succès.

Les hommes sérieux et compétents savent fort bien qu'en pâtisserie comme en cuisine, il faut viser à charmer les yeux des gourmets avant d'en satisfaire le goût. Si cet axiome culinaire rencontre encore des incrédules, et si nous cherchons à le faire prévaloir, c'est que maintes fois nous avons pu constater les dangers d'une obstination systématique, aussi bien que les inconvénients d'une spécialité exclusive.

En somme, la connaissance de la pâtisserie, dans son ensemble et ses détails, est d'une nécessité absolue pour un praticien qui veut s'élever au-dessus du niveau vulgaire ; un habile cuisinier, ignorant les ressources immenses de cette science, se trouve, par ce fait, privé d'un utile auxiliaire, et doit fatalement rester un artiste incomplet.

Cette assertion est si vraie, si palpable, qu'en France les élèves se destinant à l'étude pratique de la cuisine débutent toujours par celle de la pâtisserie. Sans doute que cette instruction fondamentale et primitive n'est pas absolument étrangère au mérite et à la renommée de l'école française. C'est là, selon nous, un résultat méritant bien quelques considérations.

En cuisine, on peut briller, selon son aptitude, par l'éclat, le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini et la bonté du *fonds ;* mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne l'ordre, la science organisatrice, la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

La nécessité, pour un praticien, de n'ignorer aucun des détails du métier nous était si visiblement démontrée que, dans l'intérêt de nos confrères, nous nous sommes fait un scrupuleux devoir de n'omettre dans ce livre aucune partie se rattachant à notre profession.

Afin d'être plus méthodique, nous avons fait un chapitre spécial de l'ornementation ; il nous a paru plus rationnel, en effet, de distinguer et ne pas confondre la description des pièces principales, avec la description des sujets ou des accessoires qui les accompagnent, mais dont elles peuvent toujours être séparées.

On trouvera donc, d'un côté, les formules analytiques ; de l'autre, la description des accessoires et des dessins, représentant différents genres d'application ornementale. Traitée dans ces conditions, cette partie de la pâtisserie, si complexe, offre les mêmes facilités à ceux qui aiment la simplicité comme à ceux qui recherchent l'élégance et le luxe dans le travail. Au fond, s'il est vrai qu'on ne peut pas toujours servir des pièces ornementées, il est pourtant permis d'avancer qu'un cuisinier se trouve parfois dans l'obligation de les présenter revêtues d'une certaine coquetterie.

De même que dans toutes les parties précédentes, nous traiterons celle-ci par genres spéciaux. Il nous a paru superflu d'entrer dans des détails de description n'ayant pas un intérêt direct. Quant aux variétés insignifiantes, il n'en a pas été tenu compte. Pour un praticien, il est évident qu'après lui avoir décrit les apprêts d'une pièce quelconque, d'un biscuit à la vanille, par exemple, il n'est pas nécessaire de lui expliquer qu'on peut également le préparer à l'orange, au citron ou à toute autre essence.

ORNEMENTATION

2518. Carton pâte. — On compose cette pâte avec du gros papier ou des rognures de carton, préalablement dégorgées à l'eau tiède. Quand ce papier est bien ramolli, on le déchire en petites parties, on l'égoutte pour le mettre dans le mortier et le piler, en incorporant peu à peu un cinquième de son volume de colle-forte dissoute avec de l'eau; on donne un bouillon, en tournant, ont mêle alors au liquide trois fois son poids de craie pulvérisée, et ensuite un tiers d'huile de lin. Quand le mélange est opéré, on dépose la pâte sur la table pour la travailler à la main, en l'humectant de temps en temps avec un peu d'huile.

Avec cette pâte abaissée mince, au rouleau, sur le tour fariné, on peut foncer des moules en fer-blanc, des coupes, des corbeilles, des vases, etc.; il suffit de graisser ou de savonner ces moules. On fait sécher la pâte à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait acquis de la solidité.

Avec des pièces moulées en *carton-pâte*, masquées avec de la glace ou du pastillage, on peut construire des socles d'une grande solidité et de longue durée. — Si on ne voulait pas préparer la pâte soi-même, on peut l'acheter chez les fabricants de cadres.

2519. Couleurs d'office. — On vend à Paris des couleurs liquides et végétales, en pâte ou transparentes, à l'usage des cuisiniers et des pâtissiers; les plus parfaites sont celles dites couleurs *Breton;* nous donnerons néanmoins quelques procédés avec lesquels on peut opérer soi-même.

2520. Couleur rouge. — On pile finement 150 grammes de belle cochenille, on la dépose dans un poêlon, on la mouille avec un litre d'eau; on ajoute 100 grammes de crème de tartre, 100 grammes d'alun, 200 grammes de sucre; on pose le poêlon sur feu pour laisser réduire le liquide de moitié; on additionne alors 2 décilitres d'esprit-de-vin; on donne un seul bouillon, et on passe le liquide à la serviette pour l'enfermer en bouteille.

2521. Couleur jaune. — On prépare la couleur jaune, en faisant macérer dans un vase des fleurs de *souci*, pilées; on tient le vase au frais ou sur glace, pendant quelques semaines; c'est la liqueur que rendent les fleurs qui sont la partie colorante. Mais les fleurs de safran et les étamines de lis donnent aussi une belle couleur jaune.

2522. Couleur jaune composée. — Mettez dans un poêlon 25 grammes de safran en feuilles, 3 décilitres d'eau, 3 grammes d'alun et 15 grammes de sucre; faites bouillir le liquide 10 minutes, passez à travers un linge, mettez en bouteille.

2523. Couleur aurore. — On mélange du carmin liquide avec du jaune, en faisant dominer celui-ci.

2524. Couleur verte. — On lave quelques poignées d'épinards, on les hache et on les pile, par petites parties à la fois; on les presse ensuite pour en extraire le suc; on verse ce suc dans un poêlon, et on chauffe, sur feu vif, en remuant; aussitôt que le liquide se décompose, on le verse sur un tamis de soie, afin d'égoutter l'eau et ne conserver que les parties colorantes qui restent sur le tamis à l'état de purée; on enlève celle-ci avec une cuiller pour l'enfermer dans un petit vase en verre et le tenir à couvert, sur glace. — Ce vert doit être employé à court délai. Il résiste plus longtemps, si on mêle aux épinards une petite poignée de feuilles de cresson.

Dans bien des cas, on remplace ce vert par du vert *Breton* en pâte. — On obtient aussi la couleur verte, en mêlant du jaune et du bleu *écaille*. Mais le vert composé ne doit jamais entrer dans aucune préparation culinaire.

2525. Carmin d'office. — On prend 2 onces de carmin en pierre, première qualité, on l'éteint avec un peu d'eau froide, pour le piler dans un petit mortier en verre; on le délaye ensuite avec un peu de sirop à 28 degrés. D'un autre côté, on fait bouillir la valeur de 2 litres de ce même sirop à 28 degrés, on lui mêle le carmin délayé, on donne un seul bouillon au liquide pour le laisser refroidir.

Au moment d'enfermer le carmin dans des bouteilles, on mêle au liquide une cuillerée à café d'ammoniaque liquide, pour chaque litre de sirop. — Ce carmin est d'un bon usage, peu coûteux, bien beau.

2526. Couleurs composées. — Il est dit plus haut qu'on obtient la couleur *verte* en mélangeant du *bleu-écaille* avec du *jaune*. — La couleur *orange* s'obtient par le mélange du jaune et du rouge. — Les couleurs *violette* et *lilas* s'obtiennent par le mélange du *rouge* et du *bleu*. — Les couleurs foncées s'obtiennent avec le chocolat et le caramel liquide.

Voilà à peu près les principales couleurs employées en pâtisserie; mais par la combinaison des nuances, on peut en obtenir une plus grande variété; dans tous les cas, on ne saurait trop répéter l'extrême prudence qu'il convient de mettre dans le choix des couleurs n'offrant aucune espèce de danger pour la santé. — On colore les imitations de fleurs et de fruits, en glace ou en pastillage, avec les couleurs fines, en poudre ou liquides. Pour bronzer, on emploie la poudre de bronze de premier choix.

2527. Sucre en grain, de couleur jaune, bleue, violet ou lilas, pour sabler. — Pour obtenir du sucre bleu, on emploie du bleu d'outremer, délayé; le sucre jaune s'obtient avec du jaune végétal (art. 3521). On obtient le sucre violet, en mélangeant le rouge et le bleu: le rouge dominant. Pour obtenir le sucre lilas, on mêle aussi du rouge et du bleu, mais en faisant dominer ce dernier.

2528. Sucre en grain, de couleur rose, pour sabler. — On pile 500 grammes de sucre; on le passe au tamis ordinaire d'abord, puis au tamis fin pour le déglacer, c'est-à-dire en retirer la poussière. On le dépose alors dans une bassine pour le chauffer très-légèrement sur des cendres chaudes, en le tournant avec la main; aussitôt qu'il est tiède, on le retire du feu pour le mélanger, peu à peu, avec du carmin végétal clarifié.

On étale aussitôt ce sucre sur une large feuille de papier, et on le frotte entre les mains jusqu'à ce qu'il soit entièrement nuancé d'un beau rose; on l'étale alors en couche, sur du papier blanc; on place celui-ci sur une plaque pour faire sécher le sucre à l'air ou à l'étuve douce, en le remuant souvent.

2529. Sucre en grain, de couleur verte, pour sabler. — On prépare le sucre vert d'après la même méthode que le sucre rose, en remplaçant le carmin par du vert-d'épinards ou du vert d'office.

Il ne faut pas préparer ce sucre longtemps d'avance, car en vieillissant la nuance se ternit.

2530. Méthode pour sabler au sucre de couleur. — La méthode pour préparer le sucre de couleur est décrite plus haut. — On sable ordinairement les gradins, les tambours ou de simples abaisses en pâte sèche ou en bois. — Pour opérer, on prend la quantité voulue de sucre blanc, rose ou vert. On fouette à moitié des blancs d'œuf, on les mêle avec un peu de sucre et une pincée de farine; avec ce liquide et un pinceau, on humecte les parties destinées à être sablées. Sur cette couche humide, on sable largement le sucre, de façon qu'il en reste une couche lisse contre le bois ou la pâte. On laisse sécher le sucre à l'air.

2531. Vernis blanc pour pièces-montées. — On mêle une pincée de crème de tartre à une demi-bouteille de lait, on place cette bouteille dans un endroit chaud pour faire tourner le lait et le filtrer; on pèse alors 250 grammes de ce liquide pour le mêler avec 125 grammes de gomme arabique en poudre, 125 grammes d'esprit-de-vin, 4 grammes de gélatine dissoute. On tient la bouteille à l'étuve tiède; quelques heures après, on passe le liquide.

2532. Mastic pour pièces-montées. — Cette préparation peut, en certains cas, pour des pièces non mangeables, remplacer le pastillage ou la pâte d'office. — Pour préparer ce mastic, on fait fondre 100 grammes de gomme arabique avec uu peu d'eau; d'autre part, on fait fondre 100 grammes de gomme adragante; on passe ces solutions à travers un linge pour les déposer dans le mortier et les broyer; on ajoute 100 grammes de blanc d'Espagne pulvérisé, 100 grammes d'huile d'olive, et ensuite 500 grammes de glace de sucre, celle-ci peu à peu; quand cette pâte a acquis du corps, on la retire pour la déposer sur la table, et lui incorporer de l'amidon en poudre, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du pastillage. — Cette pâte doit toujours être nuancée avant d'être employée.

2533. Cuisson du sucre à filer. — Pour arriver à la parfaite cuisson du sucre, il faut choisir du sucre de canne, bien raffiné aussi pur que possible, à petits grains, lourd, serré, brillant; il faut éviter d'employer la base d'un pain de sucre, car cette partie est souvent mal épurée.

On coupe en petits morceaux 3 à 400 grammes de sucre en pain; on le dépose dans un poêlon; on l'arrose avec la moitié de son poids d'eau froide, et on le laisse dissoudre; on pose alors le poêlon sur feu vif, en le disposant de façon qu'il ne reçoive la chaleur que du fond. Cinq à six minutes après, on mêle au liquide 2 cuillerées de sirop de froment; on écume le sucre, et on le couvre; de cette façon, la vapeur empêche le sucre de s'attacher aux parois; on le cuit, jusqu'à ce qu'il soit au *grand cassé,* c'est-à-dire à ce degré où, en trempant le doigt humide dans le liquide, et le plongeant aussitôt dans l'eau froide, le sucre casse net, en le mettant sous la dent ou en essayant de le ployer; à ce point, on retire le poêlon du feu, on en trempe le fond dans de l'eau froide, afin d'arrêter la cuisson; on l'essuie et on le pose sur une épaisse couche de cendres chaudes, disposée sur un plafond, en ayant soin de pencher le poêlon sur un côté, afin que le sucre, ramassé en plus grande quantité, conserve plus longtemps sa chaleur.

2534. Sucre filé à la jetée, ancienne méthode. — On prend dans la main gauche une cuiller en bois ou un couteau de cuisine, on tend horizontalement la lame, en élevant le bras à la hauteur du front; de l'autre main, on trempe une cuiller en argent dans le sucre cuit au *cassé,* on laisse légèrement égoutter celui-ci, afin de ne pas en prendre une trop grande quantité à la fois; on élève alors la main au-dessus de la lame du couteau, en agitant vivement la cuiller de gauche à droite pour faire couler le sucre en fils très-fins, qui, en tombant, doivent venir se placer à cheval sur la lame du couteau; aussitôt le sucre de la cuiller épuisé, on la trempe de nouveau dans le sucre du poêlon pour continuer l'opération; dès que le sucre a formé une gerbe suffisante, on l'enlève du couteau pour l'étaler sur une table, à l'abri de l'air humide; on coupe le bas de la gerbe, afin de n'employer que le sucre filé bien droit, mais surtout sans gouttes. On recommence l'opération jusqu'à ce que le sucre soit épuisé.

Le sucre filé à la *jetée* peut être nuancé en rose, en vert ou en jaune, mais on n'emploie guère que le sucre rose ou blanc. On colore ce sucre, quand il est cuit, avec quelques gouttes de couleurs d'office limpides. — Le sucre bien filé doit être sans gouttes, ferme et fin, sans être cassant; s'il n'est pas nuancé, il ressemble exactement à des fils d'argent.

Dans la *cuisine artistique* se trouve décrite et reproduite par des dessins la nouvelle méthode de filer le sucre à la jetée, comme aussi celle de filer les sultanes et les aigrettes dans des matrices.

2535. Sucre filé ou coulé à la cuiller. — On cuit le sucre au *grand cassé,* mais peu à la fois (500 grammes), en procédant comme il est dit à l'article 2533. Quand il est cuit, on trempe le fond du poêlon à l'eau froide, on l'essuie pour le poser sur des cendres chaudes; on trempe alors dans le sucre, une cuiller de table, en argent, et on le laisse égoutter jusqu'à ce qu'il ne coule plus que lentement; à ce point, on le laisse tomber en cordons sur un moule, sur une plaque ou sur un marbre légèrement huilé, selon les ornements à exécuter et dont le dessin peut être tracé d'avance au crayon, sur les surfaces huilées. Ce travail, pour être correct, exige une certaine assurance et une grande précision de mouvements; il faut avoir la main sûre et le coup d'œil juste, car il est nécessaire de suivre du regard l'épaisseur du cordon de sucre qui coule de la cuiller, afin de guider le mouvement de la main pour le faire tomber juste sur les lignes tracées; c'est là une difficulté que la pratique peut seule rendre facile à surmonter.

2536. Clochettes en sucre filé, fin. — On forme les *clochettes* à la main ou dans de petits cornets en fer-blanc, avec des nappes de sucre filé fin, coupées transversalement en bandes de la largeur voulue, roulées sur elles-mêmes, en forme de bouchons, serrées d'un côté afin de leur donner la forme de petites clochettes, mais dont le centre reste plein. On forme des clochettes avec du sucre filé blanc ou rose. On chauffe le petit bout des clochettes à la flamme d'une bougie pour les coller.

2537. Clochettes en sucre au cassé. — On huile quelques moules à *clochettes* en plomb, à l'usage des pâtissiers, auxquels adhère une tige en fil de fer formant crochet; après les avoir huilés, on les trempe dans du sucre au *cassé* jusqu'au niveau de hauteur qu'on veut obtenir les *clochettes*. On laisse égoutter le sucre, puis on suspend les moules à des clous isolés; aussitôt que le sucre est froid, on dégage peu à peu la clochette du moule.

Ces clochettes sont employées comme ornement des grosses pièces ou comme soutien pour la base des petits *pompons;* on colle ceux-ci debout, dans les clochettes, à l'aide de sucre chaud. Avec ce soutien à leur base, les pompons ne sont pas aussi exposés à s'incliner.

2538. Dents-de-loup. — Les *dents-de-loup* sont tout simplement des triangles allongés, coupés sur des nappes de sucre filé fin, blanc ou nuancé; mais les nappes doivent être légèrement aplaties avec la lame du couteau, afin de les obtenir d'une égale épaisseur. — On emploie les dents-de-loup comme bordure de socles, de corbeilles et de coupes. — On peut aussi couper des détails de sucre avec un coupe-pâte, pour former des ronds, des croissants ou tout autre ornement de ce genre.

2539. Voluptés en sucre filé. — Les *voluptés* sont des espèces de grosses S; elles sont simples ou compliquées; elles sont filées à la cuiller, sur marbre huilé et sur dessin tracé au crayon; ces détails groupés ensemble forment un sujet particulier, ou servent d'auxiliaire à d'autres sujets. On peut se rendre compte de leur nature, autant que de leur application, en consultant les dessins où figurent des aigrettes.

2540. Aigrettes en sucre filé. — On compose les *aigrettes* avec du sucre filé en cordons et du sucre filé fin. Il n'y a aucune règle à prescrire pour leur composition, qui est absolument une affaire de goût. Les aigrettes sont plus ou moins simples ou composées, selon les pièces auxquelles elles doivent être associées comme ornement: les modèles sont nombreux dans ce livre, mais dans la *Cuisine artistique* se trouvent en grand nombre des sujets tout à fait nouveaux.

2541. Aigrette a esses (dessin 410). — Cette aigrette est d'un joli effet. Elle est composée avec des *voluptés* groupées autour d'une tige droite en sucre; les torsades supérieures des voluptés sont ornées avec de petites clochettes en sucre fin. Sur le centre est disposé un pompon, posé dans le calice d'une fleur en sucre, fixée sur le haut de la tringle de soutien.

2542. Aigrette à coupe (dessin 409). — Cette aigrette est une imitation de fontaine; c'est un sujet délicat à traiter. Il faut avoir une grande pratique du sucre pour lui donner cet aplomb et cette régularité indispensables.

L'aigrette se compose de 2 coupes en sucre, pleines ou à jours, dont l'une plus large que l'autre. La coupe inférieure est fixée sur une épaisse tringle en sucre, solidement collée sur un large pastille; la base de la coupe est formée par des *voluptés* groupées avec symétrie. La coupe supérieure est également fixée sur une tringle en sucre, collée au centre de la première coupe; elle est aussi entourée avec des voluptés formant sa base. Des deux coupes s'échappent des nappes de sucre fin, en imitation de l'eau. La petite coupe supporte également un petit sujet formé avec quelques petites voluptés.

2543. Aigrette à palmes (dessin 400). — Cette aigrette se compose simplement de *palmes* filées en cordons, groupées autour d'une tringle en sucre, surmontée d'un gland, imité en sucre filé fin. Cette

aigrette est d'une exécution facile, et, plus que toute autre, elle offre des garanties de solidité. Il suffit que les palmes soient correctement coulées, toutes semblables par la forme, et d'une égale hauteur.

2544. Aigrette a pompons (dessin 418). — Cette aigrette est simple, mais d'un joli effet; elle se compose de 6 torsades se rattachant à une tige en sucre, portant chacune sur la partie recourbée, une petite clochette en sucre fin. La tringle centrale, formée avec quelques cordons de sucre roulé, porte sur son centre un joli pompon en sucre fin.

2545. Pompon en sucre filé (dessin 419). — Ce pompon est monté sur une *grenade;* les deux pièces sont en sucre filé fin; la grenade et le pompon sont en sucre blanc. Ce pompon est formé à la main ou dans un cornet en fer-blanc; il est orné extérieurement avec des bandes en sucre; il doit être collé bien d'aplomb.

2546. Pompon à gland (dessin 414). — Ce pompon a la forme d'un gros gland; il est exécuté en deux pièces, dont l'une peut être en sucre rose et l'autre en sucre blanc.

2547. Couronne en sucre (dessin 409). — La couronne représentée par le dessin 409 est formée avec une bande de sucre au *cassé*, blanc, coulée sur le revers d'un plafond légèrement huilé, coupée et arrondie sur un moule cintré, pendant qu'elle est encore chaude; aussitôt que la bande est coulée et froide, elle doit être masquée avec une bande de sucre filé fin et blanc, transversalement coupée; elle est ensuite ornée avec des pierreries imitées avec des pastilles rouges et vertes, coulées en sucre au *cassé*. Les *fleurons* de la couronne sont imités en sucre blanc coupé à chaud; on les colle au sucre cuit pour les masquer avec du sucre filé fin, régulièrement coupé, appliqué de façon à dissimuler les jointures; ces *fleurons* sont surmontés de petites boules en sucre filé blanc. La couronne est bordée avec deux bandes en sucre rose.

2548. Couronne royale (dessin 412). — Cette couronne peut aussi être imitée en sucre filé, en procédant d'après les indications données plus haut. Les 8 soutiens de la couronne, ornés de pierreries, sont coulés au cornet dans des matrices en plomb, puis courbées sur une forme analogue; ils peuvent aussi être coulés sur des bandes de fer-blanc cintrées; ils sont ensuite collés en cercle avec du sucre chaud, soudés ensemble au point de jonction, et surmontés avec une petite boule en sucre fin, ornée d'une croix. Tout le fond, c'est-à-dire toute la charpente de la couronne, doit être en sucre jaune, tandis que les ornements en sucre fin restent blancs. Les pierreries sont imitées en sucre rouge. Pour faire ressortir les détails de la couronne, il faut placer à l'intérieur une grosse boule en sucre filé rose.

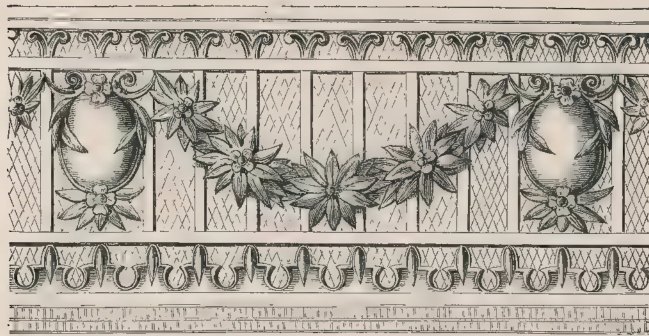
2549. Cep de vigne en sucre. — Avec du sucre on peut exécuter une imitation de cep de vigne d'un joli effet. Le cep est formé avec du sucre tors, de couleur jaune; les feuilles sont imitées en sucre au *cassé* de couleur, formées sur des moules en plomb. Les grains de raisin sont imités avec de petites boules de sucre fin, de teinte rose, groupées ensemble et suspendues au cep de vigne; ce dernier est soutenu sur une tige droite, de sucre tors, couleur de bois, collé sur une abaisse en sucre, coulée sur marbre, mais masquée avec une épaisse nappe de sucre filé, blanc, rose ou vert.

2550. Sultane à grillage, en sucre filé (dessin 409). — Pour exécuter une grosse *sultane*, il faut d'abord

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-DEUXIÈME.

364 à 366. — Ornements en pastillage, levés à la planche, pages 341, 342.



364.



365.



366.

disposer d'un moule à croquembouche uni, auquel on adapte à l'intérieur une douille en fer-blanc, ayant un manche en bois, afin de rendre le maniement du moule facile; on trace d'abord au crayon, sur les contours extérieurs du moule, un *grillage*, c'est-à-dire un dessin à lignes croisées, régulières, à une égale distance les unes des autres, en opérant, pour plus de régularité, à l'aide d'une bande en carton; on huile ensuite les surfaces du moule. Enfin on entoure la base et le haut du moule avec un anneau en cordon blanc; sur celui-ci, on coule alors un gros cordon de sucre : ce cordon donne de la solidité, tout en facilitant la prise du sucre sur le moule; mais on peut le supprimer si on dispose d'un moule ayant un rebord dans le bas : ces anneaux sont destinés à former la base de charpente de la *sultane*. On prend alors le moule de la main gauche, en le tenant par le manche de la douille, puis avec une cuiller trempée dans le sucre au *cassé*, on coule sur les lignes tracées en grillage des cordons aussi réguliers que possible, mais surtout en ayant soin de faire aboutir et d'arrêter les fils du sucre sur les 2 anneaux placés aux deux extrémités du moule, afin qu'ils y trouvent l'appui nécessaire. Quand les lignes tracées sont masquées dans un sens, par les cordons de sucre, on coule les cordons dans le sens opposé, en suivant toujours la trace du crayon et en croisant les lignes, dans le genre que représente le dessin.

Quand le grillage est terminé sur les côtés, on *grille* également le dessus du moule, en faisant aussi aboutir le bout des cordons en sucre sur les anneaux primitifs. Dès que le sucre et le moule sont froids, on chauffe légèrement la surface du sucre, en le présentant une seconde devant un feu modéré, puis on dégage la sultane du moule, en la poussant, peu à peu et avec le plus grand soin, pour l'enlever; on la pose aussitôt sur un plafond, on la couvre avec un globe en verre pour la tenir dans un lieu sec.

Pour préparer le couvercle de la sultane, il faut d'abord huiler un petit plafond, et sur le fond de celui-ci tracer un anneau plat, de 3 centimètres plus large que le diamètre du moule; on remplit ensuite le vide de cet anneau, en coulant dedans une couche mince de sucre, de façon à former un cercle; on pose ce cercle au-dessus de la sultane, et on applique sur son épaisseur, tout autour, une bordure pendante, composée avec des détails de sucre filé fin et blanc, régulièrement coupés.

Le haut de la bordure est orné avec de petites clochettes en sucre rose; c'est sur cette abaisse ainsi bordée, qu'on fixe l'aigrette à double coupe dont il a été parlé à l'article 2542.

2551. Sultane droite en sucre filé (dessin 410.) — Pour exécuter cette sultane, il faut tracer, sur les parois d'un moule uni, le décor représenté par le dessin. — On huile extérieurement le moule; on l'entoure sur le haut et à sa base avec 2 anneaux en cordon blanc : ces anneaux sont masqués avec du sucre coulé à la cuiller. On coule également un cordon de sucre sur l'angle du fond du moule, puis on prend celui-ci de la main gauche, en le tenant par la douille, et avec une cuiller trempée dans du sucre au *cassé* refroidi à point, on laisse couler ce sucre en cordons continus qui ne doivent presque pas s'aplatir sur le moule. Il faut surtout observer de faire aboutir les deux bouts de ces cordons sur les anneaux en sucre disposés aux extrémités du moule. Cela fait, on coule un grillage sur le haut du moule, en reliant les cordons du sucre avec l'anneau supérieur, afin de donner de la solidité à la sultane.

Quand le sucre est refroidi, on démoule la sultane, après avoir légèrement chauffé la superficie du sucre; on l'orne alors sur sa partie supérieure avec une double bordure de dents-de-loup, en sucre filé blanc; on masque ensuite la soudure avec de petits ronds en sucre filé rose.

Quand on a beaucoup de sucre à filer, il convient que quelqu'un s'occupe exclusivement de la cuisson du sucre; car cette cuisson doit se faire en petite quantité à la fois, mais avec intelligence, de façon que les cuissons se succèdent régulièrement, et n'attendent pas.

2552. Sultanes pleines, en sucre filé. — On appelle *sultanes pleines* celles qui sont formées avec des nappes de sucre filé fin, et ne sont pas à jours.

On confectionne ces sultanes en opérant par deux méthodes différentes. La première consiste à filer le sucre à la jetée, sur le moule, de façon à en masquer les parois extérieures. Le second procédé consiste à masquer tout simplement le moule avec une belle nappe de sucre blanc ou rose pâle, filé séparément en gerbe; mais, dans les deux cas, il faut opérer sur une *charpente* en sucre filé à la cuiller, en cordons et sur le moule même. Cette carcasse n'a pas besoin d'être filée régulièrement.

Les sultanes pleines peuvent être en sucre de deux nuances, mais à condition que le blanc domine toujours; on peut les orner avec une aigrette ou un pompon, suivant la forme. Les pompons conviennent surtout pour les sultanes montées en dôme. On sert généralement les sultanes pleines comme pièce d'ornement, mais on peut toujours les entourer avec une garniture mangeable.

2553. **Sultane à dôme, en grillage (dessin 338).** — Pour exécuter cette sultane, il faut d'abord huiler légèrement un moule à *calotte* et à rebords; on trempe ensuite une cuiller en argent dans du sucre au *cassé*, on enlève perpendiculairement cette cuiller pour laisser égoutter un peu le sucre, et on file alors, sur le rebord extérieur du moule, un cercle en cordon épais; on file ensuite la sultane en croisant régulièrement les cordons de sucre, dans le genre représenté par le dessin. Quand le sucre est froid, on détache la sultane du moule, et on fixe sur le haut de celle-ci un petit pompon, entouré à sa base avec de petites perles imitées en sucre.

2554. **Sultane à dôme, pleine (dessin 339).** — Cette sultane est exécutée sur un moule à dôme; le sucre fin est soutenu en dessous par une charpente de sucre filé en cordons sur le moule à dôme. Quand la sultane est filée, quand les surfaces extérieures sont bien lisses et régulières, on décore le haut du dôme avec des losanges en sucre rose, coupés au couteau; la partie centrale est ornée avec un petit pompon en sucre filé fin et blanc, entouré et maintenu avec des feuilles en sucre nuancé.

2555. **Sultanes en glace-royale.** — Les sultanes en glace sont très-élégantes; elles ont en outre l'avantage de pouvoir être préparées d'avance. Avant d'entreprendre ce travail, il convient pourtant de bien se rendre compte des difficultés qu'il renferme, car alors il est plus facile de les prévenir. On exécute ordinairement ces sultanes sur des moules à croquembouche, en cuivre étamé ou en fer-blanc, mais lisses, hauts de forme : c'est surtout alors que les sultanes sont constituées dans de mâles proportions qu'elles produisent un effet remarquable. — La sultane représentée par le dessin 410 peut être exécutée en glace-royale.

Pour opérer, il faut d'abord entourer le moule avec une charpente en fil de fer, formée par 2 cordons disposés aux extrémités du moule, et reliés entre eux par 3 ou 4 montants, également en fil de fer, placés à une égale distance les uns des autres, afin de ne pas nuire à l'harmonie du décor. Quand le moule est ainsi enveloppé, on le renverse avec le fond en haut; sur ce fond, on croise 2 ou 3 tringles en fil de fer se reliant avec le cordon du tour, afin de donner à cette charpente une solidité certaine.

On enduit ensuite les surfaces du moule avec une couche mince de beurre épongé ou de saindoux; avec la pointe d'un crayon, on trace alors régulièrement sur le moule le décor qu'on se propose d'exécuter; puis on entoure, des deux côtés, avec des cordons de glace, le cercle et les tiges en fil de fer composant la charpente de la sultane. Les tiges du dessus doivent être également masquées de glace, afin de donner plus de solidité à la charpente.

Cela fait, il ne reste plus qu'à exécuter le dessin tracé sur le moule, en poussant la glace à l'aide d'un cornet en papier, coupé du diamètre en rapport avec le dessin projeté; ce travail doit être exécuté avec beaucoup de précision, car un dessin incorect choque la vue et décèle un artiste peu sûr de lui-même.

Quand il s'agit de décorer, et qu'on n'est pas de première force, il faut toujours s'attacher aux dessins les plus simples. L'épaisseur des cordons de glace doit naturellement être en rapport avec les dimensions du moule, mais surtout régulier, d'égale épaisseur. Quel que soit le décor adopté, les cordons de glace doivent toujours se rattacher et venir se relier aux anneaux du haut et du bas, comme aussi aux tringles montantes de la charpente, sur lesquelles ils peuvent trouver un appui indispensable.

Quand le dessin est tracé au cornet, il faut doubler les cordons de glace, en reprenant le travail à son point de départ, mais en s'attachant à suivre exactement le premier tracé, et surtout en dessinant ces lignes avec plus de pureté, car, étant les plus apparentes, elles doivent être les plus correctes.

Le décor au cornet peut être en partie exécuté en glace de couleur; mais, en ce cas, il faut que le fond de la pièce reste blanc : les petits détails seulement doivent être nuancés, car la couleur blanche est celle qui donne le plus de distinction aux pièces de cette nature.

Quand le décor est achevé, il faut faire sécher la glace à l'étuve tiède, mais à un degré si doux que

la couche de saindoux ou de beurre dont est enduit le moule, ne puisse jamais fondre, même après un séjour de 24 heures; si le beurre fondait, la glace se briserait en séchant, ou elle resterait en partie attachée contre les parois du moule; la sultane ne pourrait donc [pas sortir sans être cassée.

Dès que la glace est bien sèche, on chauffe l'intérieur du moule jusqu'à ce que le beurre fonde; on dégage aussitôt la sultane, peu à peu, avec les mains; on l'enlève du moule pour la poser sur un petit plafond, la faire sécher et l'orner avec une double bordure pendante, exécutée séparément au cornet sur une abaisse en pastillage, ayant 3 centimètres de plus que le diamètre de la sultane.

Cette sultane peut aussi être surmontée d'un sujet en glace poussé au cornet, dans le genre de l'aigrette en sucre filé, représentée au dessin 416; elle peut en outre être dressée sur une abaisse en bois ou en pâte d'office plus large que son diamètre.

2556. Conservation du sucre filé. — Quel que soit le sujet filé, *sultane, aigrette, pompon,* si on veut le conserver en bon état, il faut, aussitôt qu'il est terminé, le placer sous une simple cloche, dans un lieu sec, afin de le garantir de l'action de l'air; mais si le sujet doit être conservé plusieurs jours, il faut absolument le placer sous un globe en verre s'emboîtant sur un tambour en bois, creux, s'ouvrant par le haut, ayant sa surface percée de trous, et dont le centre est empli avec de la chaux vive, en morceaux. Cette matière ayant la faculté d'attirer à elle toute l'humidité de l'air, le sucre peut, par ce fait, se conserver longtemps intact, en hiver surtout. — Les pièces en glace et en pastillage peuvent être conservées d'après cette méthode.

2557. Sucre à couler. — Coupez en morceaux du beau sucre en pain; mettez-le dans un poêlon avec moitié de son poids d'eau froide, comme pour le sucre à filer, et laissez-le dissoudre à froid. Mêlez-lui ensuite quelques gouttes d'acide acétique, couvrez-le et cuisez-le à la *glu*. A ce point, retirez-le du feu; mêlez-lui encore quelques gouttes d'acide acétique; azurez-le très-légèrement, et faites-le *loucher*, en le frottant contre les parois du poêlon avec une cuiller en bois; coulez-le aussitôt dans les moules. — On coule ordinairement ce sucre dans des moules en plâtre bien trempés à l'eau froide, puis bien égouttés et fortement serrés avec une grosse ficelle, afin que le sucre ne s'échappe pas à travers les divisions mal jointes du moule.

Quand le moule est rempli, on attend que la surface du sucre se fige à l'ouverture par laquelle on la verse dans le moule; puis on brise cette mince croûte, et on renverse le moule pour vider le sucre liquide dans le poêlon, afin d'obtenir le sujet creux. On coule rarement des sujets pleins, à moins qu'ils soient de toute petite dimension.

2558. Ornements en sucre tors. — Voici comment on prépare le *sucre tors :* on cuit le sucre au *cassé;* on le verse aussitôt sur un marbre légèrement huilé pour le laisser refroidir quelques minutes; puis on le retourne avec une spatule, en ayant soin de reporter les bords de la nappe de sucre sur la partie centrale, c'est-à-dire là où le sucre est le plus chaud; aussitôt qu'il devient malléable, on huile légèrement le bout des doigts pour tirer le sucre à deux mains, en reportant toujours sur la masse les parties qu'on enlève, jusqu'à ce que le sucre, par ce travail, devienne brillant, tout en prenant de la consistance. Il faut avoir soin de tenir toujours le sucre entassé, afin qu'il se maintienne chaud le plus longtemps possible; car il ne peut être transformé en ornements que pendant qu'il a de la souplesse: dès qu'il est froid, il devient cassant.

Pour travailler ce sucre plus vivement, il convient d'être plusieurs personnes, mais surtout d'en cuire peu à la fois.

Le *sucre tors* peut être employé à former des anses pour vases ou coupes; ces anses sont roulées en nattes formées avec 2 ou 3 cordons de sucre. On les roule jusqu'à ce que le sucre soit à peu près refroidi; on donne alors la courbe nécessaire à l'anse, et on la laisse refroidir ainsi.

Avec le sucre tors, on peut aussi imiter des feuilles couleur naturelle du sucre ou nuancées; pour exécuter une feuille d'arbre, il suffit d'amincir le sucre avec les doigts, l'appuyer fortement dans un moule en plomb incrusté, légèrement huilé.

On peut encore imiter des roses dont on forme les pétales à la main pour les grouper ensuite, quand

le sucre est froid, sur un bouton en sucre, afin de former la fleur. Ces roses peuvent être colorées au pinceau ou avec de la couleur fine, en poudre. — Les détails en sucre tors doivent refroidir à l'air.

2559. Bordures en glace-royale. — L'exécution d'une bordure en glace, si difficile en apparence, est pourtant simple, pour peu qu'on soit familiarisé avec le travail du cornet. Le point essentiel, celui qu'on doit le moins négliger, est sans doute la préparation de la glace-royale. Avec de bonne glace, un peu de pratique et du goût, on arrive forcément à de bons résultats.

2560. Bordures de socle, en glace-royale. — On applique ordinairement ces bordures aux abaisses de socle ou de grosses pièces de pâtisserie; on les exécute, soit en les poussant au cornet, directement autour des abaisses, soit en les poussant sur verre; en ce dernier cas, on les colle quand elles sont sèches.

Pour exécuter une double bordure dans le genre représenté par le dessin 419, il faut d'abord poser d'aplomb l'abaisse en bois ou en pâte, ayant les contours bien réguliers; puis avec un cornet garni, coupé à son extrémité du diamètre voulu, on pousse contre l'abaisse un cordon de glace, en le laissant tomber de façon à former un demi-cercle, mais en ramenant le cordon contre l'abaisse, à 2 centimètres de distance du point de départ, et en le fixant aussi contre l'abaisse à la hauteur du départ; à côté de ce cordon, on en pousse un autre dont on fixe les deux bouts à un demi-centimètre de distance de chaque côté du premier cordon, en lui donnant la même inclinaison; cela fait, on pousse un troisième cordon à une égale distance du précédent, disposé dans les mêmes conditions; on continue à border le tour de l'abaisse, en observant surtout que les cordons de glace soient tous à la même hauteur, et forment une ligne droite, régulière : c'est là le point essentiellement indispensable; une bordure irrégulière est toujours d'un pauvre effet.

Quand la première moitié de la bordure est poussée, on la laisse sécher à l'air; dès qu'elle est résistante, on renverse simplement l'abaisse sens dessus dessous, sur le moule, mais avec précaution afin que la bordure qui a été poussée *pendante* se trouve maintenant être *montante;* on exécute alors la seconde moitié de la bordure, en opérant exactement d'après la même méthode ; il faut seulement bien observer de faire raccorder les cordons de glace avec ceux de la première moitié de la bordure, dont on dissimule ensuite les jointures avec des points ronds poussés au cornet; la bordure ainsi terminée doit représenter à l'œil un enchaînement de cordons formant des ovales à jours réguliers.

2561. Bordures en glace, sur verre. — Les bordures exécutées sur verre sont aussi d'un joli effet; elles s'appliquent plus ordinairement aux abaisses carrées ou hexagones; mais, quel que soit le décor qu'on veuille exécuter, il faut le dessiner aussi exactement que possible sur un morceau de papier collé sous une bande en verre transparent. On enduit le verre avec une très-légère couche de beurre manié, c'est-à-dire assez mince pour laisser voir le dessin. On pousse tout d'abord un cordon de glace un peu épais sur le verre, du côté qui doit servir de base à la bordure, dans les dimensions du dessin; sur ce cordon on applique d'abord une tringle en fil de fer, bien droite, puis on encadre celle-ci entre 2 cordons de glace; on exécute alors le décor dans l'ordre représenté par le dessin, en le doublant, mais en ayant soin de bien relier les cordons entre eux.

Quand la bordure est poussée, on fait sécher la glace à l'étuve très-douce, de façon que la chaleur soit impuissante à dissoudre le beurre dont le verre est enduit ; sans ce soin, la glace s'attacherait sur le verre. Quand la bordure est séchée, il suffit, pour l'enlever, de chauffer le verre en dessous et dégager tout doucement la bordure. On la fait ensuite sécher à l'étuve douce, pour la coller enfin contre l'abaisse qu'elle doit orner. — On colle ces bordures avec de la glace, en ayant soin d'en dissimuler les jointures avec des points poussés au cornet.

2562. Bordures en pastillage (dessins 420, 421). — Les bordures en pastillage sont ou taillées à l'emporte-pièce ou enlevées à la planche; à l'égard des premières, on abaisse le pastillage au rouleau, en abaisse très-mince ; on pose celle-ci sur une double feuille de papier, pour la couper en l'appuyant avec un petit moule à *découper ou emporte-pièce* en fer-blanc, qu'on passe chaque fois à l'amidon en poudre.

A mesure que les détails d'ornements sont coupés, on les range à distance, sur une plaque épaisse, mais surtout bien droite, couverte de papier, pour les faire sécher à température très-douce avec du papier dessus. Quand ces détails sont bien secs, on les colle, *pendant* ou debout, contre les abaisses, à l'aide de la glace-royale. — Les bordures en pastillage sont représentées à la planche LXIII.

Pour lever les bordures à la planche, on roule sur la table amidonnée un cordon en pastillage de la longueur de la planche; on saupoudre l'incrustation avec un petit sachet empli d'amidon, on applique le cordon de pastillage sur la gravure de la planche, en l'appuyant avec le rouleau, puis on coupe le pastillage à niveau de la gravure avec un couteau mince, à lame flexible ; on enlève aussitôt la bordure tout doucement, à l'aide d'un petit morceau de pastillage humide, en l'appuyant peu à peu sur la surface du pastillage. Quand la bordure est enlevée, on la coupe droite aux deux bouts ; on la laisse reposer 2 secondes pour la coller avec de la gomme arabique dissoute ou de la glace-royale. — Au lieu de saupoudrer les planches, on peut les huiler très-légèrement à l'aide d'un pinceau ou d'une petite brosse.

2563. Bordures en pastillage, coupées au couteau (dessin 418). — Ces bordures sont d'une grande simplicité, faciles à exécuter et d'un effet relativement joli, mais elles doivent être coupées bien égales. La forme la plus convenable est celle de triangles allongés, pointus d'un bout; le point essentiel consiste à les faire sécher bien droites sur une épaisse plaque couverte de papier.

Bordures en pastillage, courbées (dessins 409, 410, 416). Ces bordures sont ordinairement à jours, levées à la planche par parties séparées, de forme ovale, allongée. Le procédé est le même que pour les autres bordures levées à la planche, mais celles-ci sont séchées sur un rouleau saupoudré avec de l'amidon, puis collées à l'aide de la glace-royale.

2564. Fleurs imitées en pastillage. — Avec le pastillage on peut obtenir des fleurs d'une grande vraisemblance; seulement il ne faut pas se dissimuler que ce travail réclame de la pratique et une certaine aptitude; mais il ne peut guère être expliqué avec précision sans le secours de la démonstration.

Pour exécuter les fleurs en pastillage, on se sert de petits ébauchoirs, les uns à tête ronde, les autres plats et tranchants, pointus ou coniques. Le pastillage qu'on emploie à ce travail peut être blanc ou nuancé suivant la nature des fleurs qu'on veut exécuter.

Les roses, qui sont en apparence d'une confection si compliquée, ne sont pas cependant très-difficiles à imiter. On forme un à un les pétales avec de petites boules de pastillage qu'on amincit à la main, qu'on coupe et qu'on façonne avec les ébauchoirs, en leur donnant la forme voulue; on les groupe ensuite, en les collant sur un bouton en pastillage, mais en ayant soin de leur donner l'évasement nécessaire afin d'imiter exactement la fleur.

On confectionne par le même procédé les *pensées*, les *œillets* et les *marguerites*. Pour exécuter les *fleurs d'oranger*, les *muguets*, les *lilas*, et en général les fleurs à calice, il faut d'abord préparer un bouton en pastillage de forme ovale et pointue; on le coupe ensuite sur sa longueur, sans diviser les parties; et on amincit ces parties, en les modelant avec la main ou à l'aide d'un ébauchoir.

On colore les fleurs à nuances variées, quand elles sont montées, c'est-à-dire à l'aide du pinceau. On les vernit en tout ou en partie, mais seulement quand elles sont sèches.

2565. Fleurs imitées en glace. — Avec la glace-royale on exécute de jolies fleurs. — On peut acheter des douilles spéciales, ayant des ouvertures lisses ou cannelées que l'on adapte au bout des cornets; mais avec un simple cornet de papier, coupé en courbe et maintenu plat, à l'aide d'un fil de fer ployé, on peut également former des pétales de rose. Dans les deux cas, il s'agit de pousser ces pétales l'un après l'autre contre un bouton en pastillage de forme conique; le difficile consiste à les pousser dans les conditions voulues pour qu'ils conservent, et le relief nécessaire, et cette forme naturelle qu'une main adroite sait seule leur donner.

La glace avec laquelle on forme les roses peut être blanche ou nuancée, mais les roses rouges doivent être fardées avec du coton ou au pinceau très-doux, préalablement appuyé sur du carmin en poudre.

On forme les pétales des tulipes sur des œufs légèrement beurrés; quand ils sont secs, on les détache,

en chauffant légèrement les œufs, puis on les nuance au pinceau pour les grouper artistement sur un bouton en pastillage, en les collant.

On peut aussi exécuter des fleurs à pétales en sucre au *cassé* ou en sucre *tors*, travaillé à la main; ce travail réclame beaucoup de pratique et surtout de la dextérité.

2566. Fruits en pastillage. — Avec une pâte aussi souple et maniable que le pastillage, on peut facilement modeler des fruits à la main, à l'aide d'ébauchoirs; ce qui est moins facile, c'est de les colorer, en leur donnant cette physionomie de vraisemblance et de naturel qui en fait tout le mérite; le mauvais coloris des fruits les rend vulgaires et disgracieux. — Les gros fruits sont toujours modelés creux, à l'aide d'un ébauchoir.

En modelant les fruits, il faut surtout s'attacher à tenir le pastillage mince, afin de pouvoir bien le faire sécher; les gros fruits, tels que *pommes, poires, pêches, abricots, prunes*, etc., sont seulement modelés aux trois quarts de leur forme, car ils sont généralement groupés de façon à ne pas être vus en entier, soit qu'ils entrent comme garniture d'une corbeille, soit comme bordure de socle. Les petits fruits, tels que *cerises, fraises, groseilles, noisettes*, peuvent être modelés entiers.

Quelle que soit la teinte naturelle des fruits, on peut toujours les exécuter d'abord en pastillage blanc, et, quand celui-ci est bien sec, le masquer avec une glace-royale liquéfiée à point et nuancée de la teinte formant le fond naturel des fruits; quand cette glace est sèche, on donne aux fruits des teintes plus vives ou des demi-teintes, avec des couleurs pulvérisées dont on imprègne un petit tampon de coton; en ce cas, il suffit, pour faire prendre la couleur, de souffler sur la glace et passer aussitôt le tampon dessus.

On passe au vernis à bonbon les fruits qui réclament du brillant, tels que les *poires, pommes, cerises* et *groseilles*. — On imite la couche givrée de certains fruits, *prunes noires* et *pêches*, en les saupoudrant avec de la fécule qu'on fait tomber de haut, en la tamisant à travers un sachet en laine; mais il faut préalablement que les fruits soient humectés avec l'haleine, en soufflant dessus;

Quand on veut dresser les fruits sur une coupe, on emplit d'abord celle-ci avec un fond en carton formant le dôme, contre lequel on les colle à la glace-royale, en les entourant avec des fleurs artificielles.

2567. Portiques en pastillage et en sucre (dessins 225, 226, 227). — Ces portiques appartiennent à trois ordres différents: *mauresque, grec, gothique;* ce sont là des ordres classiques. Mais, en dehors de ceux-ci, existent les ordres de fantaisie, composés selon les besoins du moment.

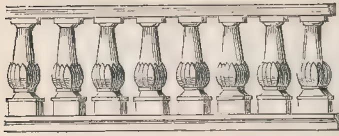
Ces portiques sont composés d'un entablement à arceau, supportant une frise et une corniche en relief, portées elles-mêmes par 2 colonnes. L'entablement est en pastillage levé à la planche ou coupé sur une bande lisse. Dans ce dernier cas, les parois sont décorées au cornet, mais bordées ou plutôt encadrées, dans leur ensemble, par une petite bande plate en pastillage, posée en relief. La frise est également bordée en relief; les architraves et les ornements de la corniche doivent toujours être appliqués en relief.

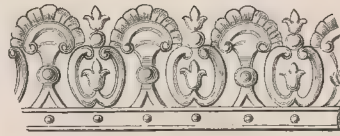
Les colonnes portant l'arceau peuvent être levées à la planche ou montées sur carton. Le soubassement peut être en bois plein ou en carton vide; dans les deux cas, il doit être solide et masqué avec des bandes en pastillage.

2568. Colonnes en sucre tassé. — Le sucre *tassé* est décrit plus bas. — Pour exécuter des colonnes

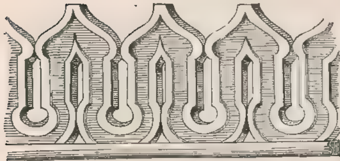
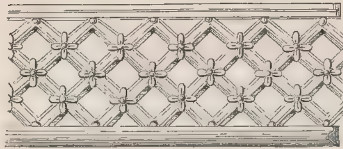
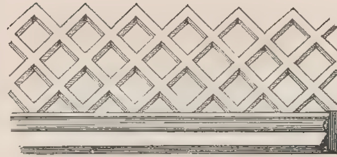
---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-TROISIÈME.

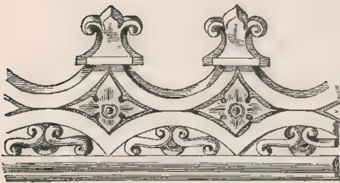
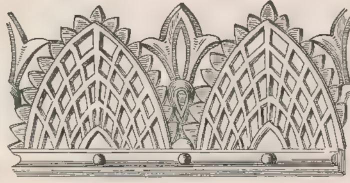
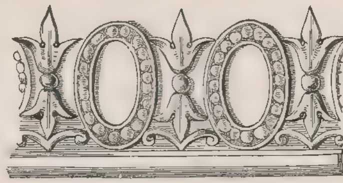




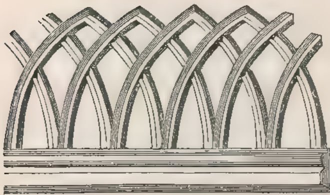
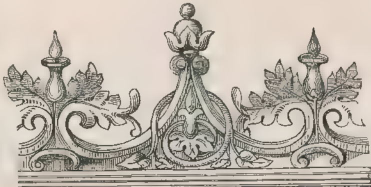
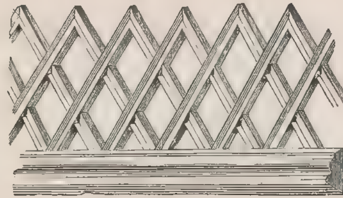
367 à 369.

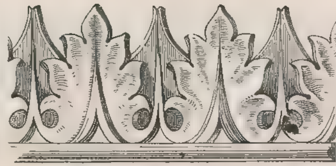
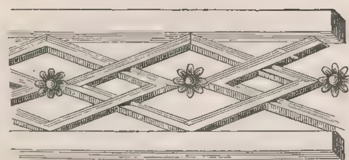
370 à 372.

373 à 375.

376 à 378.

379 à 381.

avec cette matière si docile à prendre les empreintes, il faut disposer de moules en étain ou de tout autre métal, mais à charnières, dans le genre de ceux à mouler les glaces, portant la moitié de l'empreinte de chaque côté.

Le procédé pour mouler les colonnes est des plus simples : il suffit d'emplir le vide des deux parties du moule, en tassant le sucre; on le coupe aussitôt à niveau des surfaces ; on ferme le moule, et on laisse raffermir le sucre; on démoule ensuite les colonnes avec toutes les précautions qu'exige la fragilité de la matière. Les colonnes ainsi formées imitent le marbre d'une manière frappante ; quand elles sont sèches, elles sont d'une solidité parfaite.

Les moules destinés à former ces colonnes doivent être sans chapiteaux, ou alors à chapiteaux ronds, sans creux. Les chapiteaux peuvent être formés séparément dans des moules en plâtre, en quatre parties, ouverts sur le haut, afin de pouvoir introduire et tasser le sucre. Les colonnes 282, 230, 232, peuvent être exécutées en sucre tassé.

2569. **Colonnes en sucre taillé.** — Le sucre est une matière se prêtant fort bien à être taillée au couteau, sciée ou limée; mais pour tailler des colonnes au couteau, il faut éviter les sujets ayant des creux façonnés. Pour opérer avec plus de régularité, il faut scier ou faire scier le sucre à la machine, en morceaux carrés ayant les dimensions qu'on veut donner aux colonnes, soit comme diamètre, soit comme hauteur ; mais les chapiteaux et les soubassements doivent être rapportés. Les colonnes cannelées de l'arceau représenté par le dessin 226 peuvent être, sans difficulté, taillées au couteau; le chapiteau peut être exécuté en sucre *tassé*. La colonne représentée par le dessin 229 peut être taillée en plusieurs pièces, ce qui simplifie l'opération. Les colonnes 230, 231, 232, 233, peuvent également être exécutées en sucre taillé. — On trouvera plus bas la méthode de tailler le sucre.

2570. **Colonnes en pastillage.** — On exécute les colonnes en pastillage par deux procédés différents; le premier consiste à les mouler dans une incrustation gravée sur bois ou en plâtre, à double épreuve, c'est-à-dire qu'elles ne sont moulées qu'à moitié; ces moitiés sont ensuite accouplées, en es soudant à la gomme. La difficulté de l'opération consiste à faire sécher ces colonnes droites, si elles sont au complet; pour tourner la difficulté, il n'y a qu'un moyen, c'est de ne lever à la planche, tout d'abord, que le fût de la colonne, sans chapiteau ni soubassement; ceux-ci sont levés séparément, séchés, puis soudés.

Si les colonnes sont à fût lisse, on peut les exécuter par un procédé plus pratique, plus simple et plus sûr; il faut les faire vides, sur un tube en carton mince, lisse et blanc, formé sur un fût du même diamètre et longueur. Ce carton est ensuite plaqué en pastillage abaissé au rouleau; l'essentiel est de dissimuler la soudure avec le plus grand soin. Les colonnes vides, en pastillage, sont bien plus solides que les colonnes pleines, par ce fait même qu'elles sont vides, car alors le pastillage peut promptement sécher. Le pastillage des colonnes pleines est non-seulement plus long et plus difficile à sécher, mais il arrive très-souvent qu'en séchant il se gerce. Les colonnes des portiques (dessins 225, 227), ainsi que les colonnes (dessins 228, 229), peuvent être formées sur des tubes en carton. Les détails dont ces colonnes sont ornées peuvent être appliqués après leur formation.

2571. **Colonnes en sucre coulé.** — Les colonnes en sucre coulé sont d'un très-joli effet. Elles sont coulées (vides) dans des moules en métal ou en plâtre. La méthode de couler le sucre de conserve est décrite plus haut. Le point essentiel consiste à obtenir le sucre blanc et lisse. Ces colonnes sont coulées au complet, c'est-à-dire avec le chapiteau et le soubassement. Dans l'application des colonnes en sucre de conserve, il est prudent de ne leur faire supporter qu'un poids léger, ou alors de les soutenir intérieurement avec une petite colonne en bois.

2572. **Détails d'ornement, en pastillage.** — Les ornements reproduits aux planches LXI, LXII, sont en pastillage levé à la planche.

Le sujet représenté par le dessin 364 figure une balustrade à jours, elle est levée à la planche sur

une bande de tulle gommé et raide, de façon à pouvoir soutenir droits et en forme les détails minces de la balustrade.

Quand le creux de la planche est rempli avec le pastillage, on le coupe, on l'humecte avec le pinceau et on applique la bande dessus, coupée juste dans les dimensions de la gravure. On enlève ensuite le pastillage. Toutes les bordures ou feuilles à jours, légères et fragiles, doivent être levées avec les mêmes précautions.

Le dessin 365 représente le haut d'un fronton de style gothique.

Le dessin 366 représente les emblèmes de la tragédie, groupés en écusson.

Les sujets de la planche LXI sont de différente nature. De même que ceux de la planche LXII, ils ont été dessinés sur des modèles levés sur des planches gravées; à leur tour, ils peuvent donc servir de modèle pour faire graver des planches ou les couler en soufre.

Pour obtenir ces sujets gravés sur bois, il suffit de les donner à un graveur. Mais si avec ces sujets on voulait obtenir des matrices en soufre, ils devraient forcément être en pastillage, car le dessin ne peut servir de guide que pour le modelage. En ce cas, il faudrait les modeler ou les faire modeler en cire, et en prendre l'empreinte en plâtre ; dans cette empreinte on fait alors une épreuve en pastillage, et avec celle-ci on prend l'empreinte en soufre.

Quand on veut obtenir une matrice irréprochable d'un sujet quelconque, il est préférable de la confier à un mouleur.

2573. Sujets d'ornement de pièces de pâtisserie. — Les sujets d'ornement pour pièces de pâtisserie sont en partie représentés sur les pièces mêmes, mais on peut encore trouver des modèles utiles sur les sujets des pièces froides. Il suffit de les choisir avec discernement.

Les sujets en pastillage peuvent être variés à l'infini; l'essentiel, c'est de savoir les utiliser, mais surtout de leur donner une application conforme. Les *trophées*, les *harpes*, les *lyres*, les *casques*, les *vases*, les *coupes*, et enfin tous les détails pouvant être ou modelés ou moulés, sont aptes à former des sujets. Pour plus de variété, on peut, sans inconvénients, exécuter des sujets, en mêlant les genres, c'est-à-dire qu'un sujet moulé ou levé à la planche peut être orné au cornet ou avec des détails modelés à la main. Ainsi les couronnes représentées aux dessins 409, 414, peuvent être exécutées partie en pastillage, partie en glace-royale.

2574. Aigle coulé en sucre (dessin 417). — Cet aigle est coulé dans un moule en plâtre, avec du sucre à couler. La méthode pour couler le sucre a été décrite plus haut (art. 2557). L'aigle doit être coulé vide; quand le sucre est refroidi, on colle le sujet sur une boule en sucre ou en pastillage, fixée elle-même sur une petite abaisse en pastillage. Les drapeaux qui entourent le sujet sont modelés en pastillage.

2575. Sujets en glace-royale. — Les sujets en glace se composent surtout de *coupes, vases, casques, lyres*, et enfin de tous les ornements pouvant être formés sur les parties convexes d'un moule beurré; si le décor est minutieux, on trace le dessin sur le moule. Si le sujet est exposé à faire des efforts, on le soutient avec une petite charpente en fil de fer; mais quand le sujet est simple, il suffit de doubler les cordons, en reliant avec soin les ornements entre eux. On fait ensuite sécher la glace à l'air ou à l'étuve très-douce. Pour démouler les sujets, il suffit de chauffer les moules à l'intérieur.

2576. Mandrins pour socle d'entremets. — Les mandrins pour socle doivent être légers, mais solides; ceux représentés aux planches XXI, XXII, sont tous applicables à la construction des socles; il faut surtout que les abaisses soient fixes ou vissées sur la tringle; ces abaisses doivent être garnies d'une poignée en fer servant à soulever les socles.

2577. Mandrin pour fontaine. — Ce mandrin se compose de trois montants en bois tourné et de trois coupes; ces coupes sont percées sur le centre, de façon à pouvoir s'emmancher avec les montants. Les coupes et les montants, quand ils sont assemblés, peuvent être ou masqués en pastillage, ou sablés avec du sucre de couleur.

2578. Planches gravées. — Les planches gravées sont en bois ou en soufre coulé : les premières sont préférables. Un praticien soucieux de bien faire ne doit rien négliger pour se munir peu à peu d'une collection aussi complète que possible, variée, choisie avec discernement. Le service que rendent ces planches dans le travail de la pâtisserie est en quelque sorte inappréciable. Les hommes les plus pratiques, les plus adroits, sont obligés d'y recourir: elles facilitent l'exécution et abrégent le travail, en le simplifiant.

Dans la *Cuisine artistique*, j'ai reproduit un grand nombre de dessins de planches gravées pouvant être utilisés comme modèles.

2579. Socles en sucre taillé. — Les socles en sucre sont de longue durée, peu coûteux, si on considère que le sucre est toujours utilisable. On peut leur donner beaucoup d'élégance sans de grands efforts de travail; leur confection offre moins de difficulté qu'on pourrait le croire au premier abord; celui qui sait tailler correctement une croustade peut entreprendre avec assurance le découpage d'un socle.

Pour exécuter un socle en sucre taillé, il faut d'abord en tracer le dessin sur papier, dans les proportions exactes qu'on veut lui donner, afin de pouvoir juger de l'effet d'ensemble.

Autant que cela se peut, on doit s'attacher à multiplier les pièces d'un socle, afin d'en faciliter l'exécution. — Les socles représentés par les dessins 414, 415, peuvent être exécutés en sucre taillé.

On choisit un pain de sucre blanc, on le scie en morceaux, en rapport avec les sujets, pour en arrondir les contours avec la lime; on creuse les lignes avec la lame d'un couteau, courte et forte : les cavités profondes sont creusées avec des gouges de différente grosseur. — La *Cuisine artistique* renferme un grand nombre de grands socles en sucre *taillé* et en sucre *tassé*.

2580. Petits socles d'entremets, en sucre taillé (dessins 343, 344). — Les deux socles représentés à la planche LX sont exécutés en sucre naturel, taillé au couteau ou à l'aide d'une gouge.

Ils sont en plusieurs pièces, et celles-ci sont percées sur le centre, de façon à pouvoir les enfiler à une tringle en bois, en les soudant avec du repère en pastillage.

Ces socles sont de forme basse, peu élevée. Ils sont cependant très-gracieux, très-coquets, s'ils sont convenablement taillés, bien réguliers, et si les détails sont bien détachés : c'est à ces conditions qu'ils deviennent remarquables.

2581. Socle cannelé, en sucre taillé (dessin 414). — Ce socle exige une grande régularité d'exécution; il est monté sur un mandrin à tringle de fer, fixée sur une abaisse en bois. Il est composé de six pièces en sucre *taillé*, percées, bien ajustées, enfilées à la tringle, en les collant les unes sur les autres, avec du repère en pastillage.

Les cannelures du pied du socle sont concaves, celles de la bobèche renversée et de la coupe sont en relief. Les quatre *esses* appliquées contre le pied du socle sont en sucre, taillées séparément et rapportées. L'abaisse supérieure est en bois mince, recouverte sur sa surface avec du papier blanc, sablée avec du sucre rose, ornée sur ses contours avec une bordure en pastillage; cette abaisse est soutenue par l'écrou de la tringle; sur son centre est disposé un tambour en bois mince, masqué de papier blanc : c'est sur ce tambour qu'on dresse la pièce.

2582. Socle à cornes d'abondance (dessin 418). — Ce socle est monté sur une tringle en fer, fixée sur une abaisse. La base est en bois, vide, masquée en pastillage et décorée. Les trois cornes d'abondance sont d'abord moulées en pastillage blanc, puis décorées au cornet avec de la glace-royale vert tendre ; ces cornes sont collées avec de la glace, garnies ensuite avec de petits fruits variés, imités en pâte d'amandes, glacés et groupés, en les collant au sucre; ils sont entremêlés avec des feuilles vertes en sucre au *cassé*, exécutées sur des moules en plomb. — L'abaisse supérieure est vissée à l'écrou de la tringle; elle est bordée avec des triangles en pastillage, coupés en dents-de-loup; ces triangles sont d'abord séchés sur une surface arrondie, de façon à leur donner la courbe voulue, puis collés avec de la glace-royale; cette bordure, exécutée sans le secours d'aucun moule, est d'un joli effet.

2583. Socle en glace-royale et en pastillage (dessin 419). — Ce socle, de forme légère, est d'une exécution facile, pour le praticien ayant quelques notions du travail au cornet. Le mandrin sur lequel il est exécuté peut être construit en carton-pâte ou en pastillage. Le corps du socle est composé de quatre pièces foncées dans des moules; quand elles sont bien séchées, on les masque avec du pastillage abaissé mince, à l'aide d'un rouleau cannelé; on les décore ensuite au cornet avec de la glace nuancée.

L'abaisse inférieure, de bonne épaisseur et lourde plutôt que légère, doit être décorée au cornet ou avec du pastillage. L'abaisse du haut est ornée avec de la glace-royale, mais elle doit être bordée avant d'être fixée sur le socle.

Les abaisses en bois sont exposées à gondoler en séchant; celles en double carton recouvertes de papier glacé, séchées sous presse, n'ont pas cet inconvénient, si on évite de les mouiller et de les exposer à une chaleur trop forte.

2584. Socle à vase, en carton (dessin 417). — Les socles construits en carton sont légers, mais ils offrent néanmoins les garanties de solidité désirables.

Le socle représenté par le dessin 417 est construit en carton; il représente un vase de forme hexagone, posé sur un pied; l'un et l'autre sont formés avec des bandes de demi-carton glacé, dont chaque bande forme une des faces de l'hexagone; on assemble ces bandes pour les coller solidement, en les soutenant à l'intérieur avec des bandelettes de papier imbibées de gomme. Quand les deux pièces sont assemblées et collées, on les enfile dans la tringle en bois adhérente au mandrin; on dissimule alors les jointures avec un boudin en pastillage.

L'abaisse supérieure, formant corniche, est aussi de forme hexagone, dont les angles sont flanqués, chacun avec une tourelle imitée en carton, exécutée à l'aide de fausses coupes; elles sont ornées avec des abaisses graduées en pastillage.

Les intervalles sont ornés avec des bandes de pastillage, fixées en dessus et en dessous de l'abaisse supérieure; les unes (celle du dessous) sont coupées en arceau, les autres en pointe, de forme triangulaire; mais les unes et les autres sont bordées avec des liserons en pastillage.

Le corps du socle est formé en carton blanc, mais les bordures appliquées sur les jointures sont en pastillage, ainsi que les cannelures formant le boudin. — Ce socle peut être exécuté aussi en sucre taillé.

Le socle représenté par le dessin 416 est construit dans les mêmes conditions.

2585. Socle gothique, plaqué en pastillage (dessin 416). — Ce socle est monté sur un fond en bois, masqué en pastillage, décoré sur son épaisseur; il porte sur son centre une douille en bois, sur le haut de laquelle doit être fixée l'abaisse supérieure. — Le cylindre formant le corps du socle est en carton roulé, maintenu aux deux extrémités par une abaisse évidée au centre. Le corps du socle est formé par une coupe hexagone portée sur un pied de même forme.

La corniche est de forme hexagone; les pans de cette corniche forment l'arceau gothique; ils sont exécutés soit en pastillage, soit en carton masqué et bordé. Ils sont appliqués contre l'abaisse supérieure qui doit être en bois. La bordure montante est en pastillage à jours, levée à la planche.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-QUATRIÈME.



2[illegible]

exécu[illegible]

est e[illegible]

quatr[illegible]

abais[illegible]

nuan[illegible]

avec [illegible]

d'êtr[illegible]

pap[illegible]

à u[illegible]

off[illegible]

po[illegible]

fo[illegible]

l'i[illegible]

et [illegible]

av[illegible]


1 metre 87 centim

2586. Socles en carton-pâte — Les socles en *carton-pâte* sont avantageux sous le rapport de la durée ; ils sont préférables à ceux en pâte d'office ; les socles représentés par les dessins 416, 417, 418, 419, peuvent être exécutés en carton — L'apprêt du *carton-pâte* est décrit à l'article 2518.

Voici la méthode d'opérer pour le dessin 419 : quand la pâte est reposée, on l'abaisse au rouleau sur la table farinée pour la couper de dimension voulue; on fonce alors un moule à coupe avec son pied, ainsi qu'un moule à calotte : celui-ci ne doit être foncé qu'aux trois quarts de hauteur. Avec de la même pâte, on prépare un cercle moulé sur le bord intérieur (la cuvette) d'un plat; ce cercle doit s'adapter juste sur le bord de la coupe.

Quand cette pâte est bien séchée, on démoule les pièces, on en lime convenablement les bords pour les ajuster, en les collant les unes sur les autres, bien d'aplomb, dans l'ordre représenté par le dessin; on colle aussi sur le haut de la coupe une abaisse ronde en carton, ainsi que le cercle servant de frise, pour le laisser sécher; on masque complétement le socle avec du papier glacé blanc et rose, ou avec du pastillage abaissé mince, coupé dans les dimensions voulues : la souplesse de cette pâte la rend facile à prendre toutes les formes.

Le socle est décoré avec du pastillage blanc, levé à la planche. Les torsades, les petits liserons de bordure sont aussi levés à la planche.

Les socles en carton-pâte peuvent être glacés à la glace-royale blanche, ou sablés en sucre de couleur comme les socles en pâte d'office.

Le carton-pâte est un produit étranger à la pâtisserie, mais il est recommandable sous bien des rapports, car il est solide en même temps que léger; malgré cet avantage, on ne doit cependant l'employer que pour les charpentes des socles : les ornements applicables aux pièces mangeables ne peuvent être qu'en pastillage ou en pâte d'office.

2587. Socles en sucre tassé. — Les socles représentés par les dessins 338, 339 peuvent être exécutés en sucre *tassé;* il suffit d'avoir les moules. Ces socles sont formés dans des moules en plâtre ou en métal, mais en plusieurs pièces. Les différentes parties composant le socle : le pied, la coupe, le boudin, sont moulées séparément, séchées, puis assemblées. Il faut évidemment mouler ces pièces dans des moules de dépouille facile, ou alors dans des moules à charnières.

Voici la méthode d'opérer: on prend du beau sucre pilé et passé au tamis ordinaire; on le dépose dans un tambour à sucre pour en retirer la glace, afin de n'employer que le sucre grainé comme de la semoule fine, c'est-à-dire sans poussière de sucre; on place la quantité voulue de ce sucre dans une terrine pour l'humecter très-légèrement avec les doigts trempés dans de l'eau froide, en les secouant au-dessus du sucre ; on tourne celui-ci avec une cuiller pour le rendre mat au toucher, comme du sel humide ou de la neige sèche; il faut bien observer que le sucre doit rester humide sans fondre.

A ce point, on emplit les moules avec le sucre, en le pressant fortement et en le lissant en dessus avec la lame d'un couteau; on le laisse ainsi quelques minutes dans les moules, puis on renverse ceux-ci sur des plaques bien droites, ou bien on enlève simplement les charnières pour ouvrir le moule.

Quand toutes les pièces sont démoulées et séchées, elles doivent avoir l'apparence du sucre en pain. Comme ce sucre n'a encore aucune consistance, il faut le transporter sans secousses et le faire sécher à l'air ; les pièces deviennent alors assez solides pour se soutenir et être assemblées. Mais pour plus de sécurité ; on doit mouler chaque pièce, en laissant un cylindre qui servira plus tard à les enfiler à une tringle; dans le cas contraire, on est forcé de percer un trou au milieu de chaque pièce en sucre, à l'aide d'une petite lime triangulaire; cette opération étant dangereuse, mieux vaut l'éviter. Dans les deux cas, on enfile les pièces, pour monter le socle à une tringle de fer solidement fixée sur une abaisse. — Cependant on peut coller les parties des socles bas, simplement avec du repère de pastillage [1].

Quand les socles sont montés, on fixe sur le haut de la tringle une abaisse en bois mince, destinée à supporter tout le poids de la pièce allant sur le socle, mais sans charger celui-ci. On masque les soudures des pièces avec des liserons en pastillage levés à la planche.

La bordure supérieure de ces socles est composée avec des détails en pastillage, levés à la

1. Le repère de pastillage est préparé avec du pastillage mou, qu'on délaye avec du blanc d'œuf.

planche, puis collés à la glace-royale et soutenus, intérieurement et en dehors, par des liserons en pastillage.

Les moules en métal, à pâté, à coupe, à corbeille, conviennent très-bien pour mouler le sucre *tassé*. Mais avec ce sucre on peut également obtenir des petits sujets d'ornement, des torsades, des esses, des casques, des lyres, etc. L'opération est tout à fait facile : il suffit d'essayer pour se rendre compte de sa simplicité.

2588. **Socles en sucre coulé.** — Quel que soit le genre des socles, il convient de les couler en plusieurs pièces et de monter celles-ci, en les traversant avec une tringle en bois ou en fer, fixée sur une abaisse en bois, à laquelle l'abaisse supérieure se trouve aussi fixée de façon que ni le poids de la pièce ni celui de l'abaisse ne portent sur le sucre coulé, toujours trop mince pour posséder une résistance suffisante.

On colle avec de la glace-royale les pièces en sucre coulé, mais on peut dissimuler les jointures à l'aide de liserons en pastillage.

2589. **Socles en bois tourné.** — Les socles en bois ont, pratiquement, beaucoup de qualités appréciables ; ils sont solides, durables, d'une exécution d'autant plus facile qu'il suffit d'en confier le soin aux tourneurs, en leur donnant simplement le croquis du profil qu'on désire obtenir et des proportions qu'on veut leur donner.

Les socles en bois sont ordinairement sablés au sucre de couleur; mais on peut toujours les masquer en pastillage, pour les décorer ensuite au cornet ou avec des détails en pastillage.

2590. **Rochers pour pièce-montée.** — Les rochers sont, par le fait, les socles des pièces-montées; ils sont de deux espèces : ceux qui peuvent être mangés, ceux qui ne sont pas mangeables.

Quand on veut monter un rocher non mangeable, il faut d'abord construire un mandrin solide; si le rocher doit être plein, on peut former le mandrin avec deux abaisses en bois, reliées par une solide tringle. Si le rocher doit être à jours, on peut simplement former le mandrin avec une boîte en bois mince et ronde, sur les parois de laquelle on perce deux ou trois ouvertures; on renverse ensuite cette boîte sur une abaisse pour la fixer solidement. C'est contre ce mandrin, en dedans et en dehors, qu'on groupe les détails du rocher.

Les rochers mangeables peuvent être montés sur des mandrins en pâte d'office ; si ceux-ci sont en bois, ils doivent être recouverts de pâte; en ce cas, on les masque après, avec des petits gâteaux secs de toute nature, simples ou glacés au caramel, saupoudrés de pistaches ou de raisins.

On forme les rochers non mangeables soit avec du biscuit de couleur, cassé en morceaux informes, et séchés à l'étuve douce, soit avec du sucre soufflé, blanc ou rose, également cassé en morceaux informes; on colle ces détails avec de la glace-royale ou avec du sucre au *cassé*, mais surtout en ayant toujours soin de dissimuler la charpente du rocher.

Quand ces rochers sont montés, on peut les orner avec de la mousse ou des feuilles imitées en pâte d'amandes verte. Dans bien des cas, on peut les orner aussi avec du sucre filé à la jetée, blanc ou nuancé, surtout quand il s'agit de simuler des nappes d'eau.

2591. **Rocher en biscuit de couleur** (dessin 382). — Ce rocher est construit sur une boîte vide, de forme haute, entièrement fermée. Il est composé avec du biscuit de couleur, cassé, séché, collé à l'aide de la glace-royale. Le côté principal est orné avec une belle nappe de sucre filé, fin, imitant une cascade. Le rocher est dressé sur plat, entouré à sa base avec des gâteaux variés, mangeables, groupés par espèces, mais sans être collés.

2592. **Rocher à grotte** (dessin 383). — Ce rocher est monté sur un mandrin formé avec une boîte renversée dont les parois sont percées à jours; il est exécuté avec du sucre *soufflé*, de deux nuances : blanc et rose; les jonctions et soudures sont dissimulées avec de la mousse en pâte d'amandes, les morceaux de sucre *soufflé* sont entremêlés avec des feuilles imitées en pastillage. Le dessous de la grotte est garni avec du sucre filé blanc, disposé en imitation d'une nappe d'eau.

2593. Pièces-montées en pastillage. — Les pièces-montées proprement dites sont celles uniquement destinées à l'ornementation des grandes tables d'un buffet ou souper de bal; mais on classe également dans cette catégorie les pièces de fantaisie n'appartenant à aucun ordre, telles que les vases; les corbeilles, les ruches, les lyres, les casques, etc. Les fontaines en nougat ou en sucre sont aussi comprises dans cette catégorie; mais ces sujets, laissant moins de latitude à l'imagination, sont considérés comme des pièces secondaires, tandis que les monuments imités en pastillage, les temples, les pavillons et en général les sujets d'architecture devant être construits d'après les règles de l'ordre auquel ils appartiennent, et réclamant de l'artiste plus d'intelligence et d'aptitude, sont, par ce fait même, des pièces de premier ordre.

Le travail des pièces-montées est généralement très-minutieux; il faut donc qu'un homme en ait le goût bien prononcé pour s'y adonner; celui qui le traiterait sans passion ou avec indifférence ne pourrait le continuer longtemps.

Avant d'entreprendre une pièce-montée, à tel ordre qu'elle appartienne, il faut d'abord la dessiner dans tous ses détails, ou tout au moins dans des conditions suffisantes à pouvoir se rendre un compte exact de l'ensemble. Si on copie un grand modèle, il faut en calculer les dimensions, pour le réduire ensuite dans des proportions exactes.

Les pièces-montées en pastillage peuvent être toutes blanches ou nuancées, selon leur style de construction; mais, dans tous les cas, les couleurs tendres doivent être employées de préférence aux teintes foncées qui ne s'adaptent guère qu'au genre rustique.

C'est surtout dans ce travail des pièces-montées que les planches en bois sculpté et les moules ou formes de toute nature sont d'un grand secours : sans planches, sans moules adaptés à l'ornementation, l'exécution de ces pièces devient très-difficile.

2594. Pièces-montées en glace-royale. — Ces pièces ont quelque chose de léger qui les distingue de tous les autres genres. L'exécution d'une pièce en glace est un travail minutieux, long, compliqué, on pourrait ajouter ingrat; mais les résultats sont intéressants, flatteurs, admirables, si la science préside à l'opération; néanmoins il ne faut pas se dissimuler que le maniement du cornet n'est pas familier à chacun, et que ce n'est qu'après une longue et constante pratique qu'on peut y réussir avec succès.

A ce genre de pièces, le style gothique est celui qui s'y adapte le mieux : les galeries à jours, les grillages, les tourelles, les ogives, produisent toujours un grand effet. — La pièce représentée par le dessin 384 peut fort bien être exécutée en glace-royale.

La préparation parfaite de la glace, de même que l'application bien combinée des charpentes en fil de fer, sont des points capitaux et essentiels que les praticiens ne doivent point négliger.

La glace, par son élasticité et la promptitude avec laquelle elle sèche quand elle est bien manipulée, rend le travail plus correct, tout en le facilitant.

Les charpentes en fil de fer fortifient les détails et donnent à la pièce une solidité évidemment indispensable.

2595. Pièces en nougat. — Avec du beau nougat on peut exécuter des pièces d'un joli effet, sans qu'il soit nécessaire d'avoir de grandes capacités artistiques. Il suffit en effet que ces pièces soient établies dans des proportions exactes.

Les sujets qu'on peut exécuter en nougat sont très-nombreux et variés; mais on doit s'attacher à éviter ceux qui sont trop compliqués, car l'appareil se prête peu aux petits détails. — Dans les *grosses pièces* de pâtisserie se rencontrent différents sujets pouvant être utilisés comme pièces-montées.

Pour l'exécution de ces pièces, il faut, ou disposer des moules en rapport avec celle qu'on veut exécuter, ou alors se contenter de former des sujets à surfaces planes, car on ne manie pas le nougat avec la même facilité que le pastillage. Mais, même sans le secours de moules, on peut, avec du goût, obtenir encore des résultats satisfaisants; il s'agit seulement de savoir borner ses prétentions et ne pas aborder des sujets minutieux. Ainsi les sujets représentés par les dessins 341, 342, peuvent être exécutés sans le secours d'autres moules que ceux dont on dispose dans les plus modestes cuisines.

L'appareil à nougat, pour pièces-montées en général, doit être préparé avec des amandes coupées en dés ou hachées, puis tamisées à la passoire, mais non émincées. Avec les amandes fines, ces appareils

sont en effet plus malléables, plus lisses; il se prêtent mieux aux combinaisons du praticien. Ces différents appareils sont décrits plus loin.

2596. Pièce-montée en pastillage, style chinois (dessin 390). — Cette pièce est de forme hexagone; elle est d'une exécution minutieuse, réclamant beaucoup de soins dans l'assemblage des détails; à cela près, elle n'offre rien de bien difficile.

La pièce est posée sur un rocher à fontaine, fixé sur une abaisse bordée, également de forme hexagone.

Voici la méthode pour procéder à l'exécution de la pièce : après avoir fait le plan et pris les dimensions exactes, on trace sur du carton le dessin de l'une des *façades* de chaque étage; puis on découpe les contours, sans négliger l'ouverture des portes formant arceau.

On abaisse (à l'aide du rouleau cannelé) du pastillage de couleur nankin, en bandes de 4 à 5 millimètres d'épaisseur; on le laisse reposer un moment; on coupe alors sur ces bandes six façades pour chaque plan, mais sur des patrons en carton, en ayant soin cependant de les tenir un peu plus larges que les modèles. On laisse reposer encore le pastillage sur des plaques bien droites, couvertes de papier; puis on coupe de nouveau le pastillage, mais cette fois en suivant exactement les patrons en carton avec la pointe d'un canif; on couvre le pastillage avec du papier pour le laisser sécher à l'air, en ayant soin de retourner les bandes avec précaution, aussitôt qu'elles sont à peu près sèches d'un côté.

D'autre part, on coupe trois abaisses hexagones en fort carton ou en bois mince, une pour la base, d'un centimètre seulement plus large que la pièce; une pour la galerie du milieu, un peu plus large; la troisième pour l'étage supérieur.

Le toit est moulé en pastillage bleu clair, dans un moule en fer-blanc, genre *chinois*. On lève à la planche, ou on découpe à l'emporte-pièce les diverses bordures en pastillage destinées à servir de galerie : le point essentiel consiste à les faire sécher bien droites.

Quand tous ces détails sont bien séchés, on prend très-délicatement les six façades de chaque étage, l'une après l'autre, pour les limer ou les couper en biais, aux angles, afin de les ajuster; on lève alors à la planche gravée en mosaïque, de larges bandes en pastillage, *carrelées* en imitation de *vitraux;* on applique une de ces bandes sur chaque façade, en les collant du côté intérieur.

Quand ces façades sont ainsi ornées, on les assemble, en les appuyant à la base, contre l'épaisseur d'une abaisse en pastillage de forme hexagone, coupée juste du diamètre intérieur formé par les six façades; on colle ensuite ces façades à l'abaisse, avec de la glace-royale ou de la gomme dissoute; on les soutient, en les entourant avec du gros fil, jusqu'à ce que la glace soit sèche.

On colle alors cet étage avec de la glace-royale, sur l'abaisse qui lui est destinée; puis on l'entoure avec une bande plate en pastillage, ayant 2 centimètres de largeur. Cette bande, tout en servant de *soubassement*, fortifie et soutient l'aplomb de la pièce.

Cela fait, on renforce la partie supérieure, en collant tout autour des parois intérieures un liseron plat, en pastillage, formant saillie; sur ce liseron on appuie une abaisse en carton, coupée juste du diamètre intérieur de l'étage; on colle également cette abaisse avec la pièce, à l'aide de la glace-royale; puis on pose sur cette glace, l'abaisse hexagone la plus large, et sur celle-ci un poids léger, afin qu'elle puisse se coller d'aplomb, en séchant.

Maintenant on borde les arceaux avec un liseron plat; on relie les pilastres à l'aide de petits chapiteaux, également plats, levés à la planche ou coupés au couteau; on range alors symétriquement, au-

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-CINQUIÈME.





383

dessous de l'abaisse principale, de petites *solives* de soutien, en pastillage, collées en saillie, s'appuyant également contre l'abaisse et contre les façades.

Au-dessous de ces solives, on applique un liseron en relief, et au-dessous de celui-ci une bande découpée à l'emporte-pièce ; on finit de l'encadrer à l'aide d'un autre liseron; on colle solidement à chaque angle une petite *volute* en pastillage ou en fil de fer masqué, à laquelle seront plus tard suspendues de petites *clochettes* creuses, en pastillage.

Cela fait, on borde l'abaisse saillante avec la bordure qui lui est destinée ; on masque les soudures avec un liseron, et on encadre la partie supérieure avec une petite bande plate destinée à supporter les petites coupes garnies de feuillage.

Les autres étages sont montés dans les mêmes conditions ou à peu près.

Le deuxième étage est exactement posé sur le centre de l'abaisse bordée; il est collé avec de la glace-royale, et maintenu avec un poids jusqu'à ce que la glace soit bien sèche. Sur ce deuxième étage on colle le troisième, en le surmontant de sa toiture chinoise.

Aussitôt que la pièce est consolidée, on la termine en appliquant aux étages supérieurs les détails d'ornement qu'ils comportent; on la pose alors sur le centre du tambour à galeries, formant sa base.

La pièce peut, sans inconvénient, être collée sur sa base, mais si elle est construite bien d'aplomb, cela n'est pas rigoureusement nécessaire ; il est même préférable de conserver la pièce en deux parties, afin de pouvoir la transporter plus facilement et avec moins de danger.

Cette pièce, exécutée avec goût, établie bien d'aplomb, nuancée avec discernement, est d'un effet attrayant et pittoresque. — Par sa forme, le corps de la pièce se prête admirablement à être construit en carton plaqué en pastillage. — A défaut de planche, les vitraux peuvent être exécutés au cornet sur une plaque en verre. En tout cas, ils doivent être masqués à l'intérieur par des feuilles en gélatine nuancée et transparente. — Cette pièce mesurait en hauteur $1^{m},80$.

2597. Pièce-montée en pastillage, style gothique (dessin 384). — Cette pièce est de forme hexagone, à trois étages; elle est posée sur un rocher en sucre soufflé, bas de forme et surmonté d'une galerie dont les angles sont ornés de tourelles.

La pièce est en pastillage; quelques détails seulement sont en glace, exécutés au cornet.

Tous les étages sont percés en arceau, les uns destinés pour portique, les autres simulant des croisées. L'ouverture de chaque arceau est encadrée par des ogives appliquées en relief, dont le vide est rempli par un double grillage levé à la planche ou exécuté au cornet, sur verre. Ces grillages sont plaqués à l'intérieur avec des feuilles de gélatine transparente et nuancée.

Les angles de l'hexagone, au premier étage, sont dissimulés à l'aide de pilastres plats, en pastillage, façonnés au cornet et se terminant en arête.

A quelques détails près, le deuxième et le troisième étage sont construits dans les mêmes conditions; mais les arceaux du deuxième et du troisième étage ne sont pas tout à fait ouverts comme ceux du premier étage, et simulent des croisées au lieu de portails.

Le troisième étage est couronné d'une flèche gothique, ornée d'arêtes : cette partie de la pièce peut simplement être exécutée en carton et masquée en pastillage ou décorée au cornet.

Quoique reproduite dans les proportions restreintes, cette pièce peut être construite dans les mêmes conditions que les plus grandes pièces ornementales.

2598. Grande pièce gothique (dessin 382). — Cette pièce-montée a été dessinée d'après une photographie prise sur nature.

L'ordre de sa construction est tout à la fois correct, sévère, gracieux. Les détails minutieux et coquets dont elle est ornée la rendent svelte et très-légère; rien n'est imposant comme une pièce de ce genre, si elle est exécutée avec les soins voulus.

La pièce est fixée sur un rocher en biscuit de couleur. Le premier plan de la pièce est de forme triangulaire, mais les étages supérieurs, ainsi que les tourelles, ont la forme hexagone. Ce premier plan est construit sur une charpente en bois, rendue invisible par les ornements. Les galeries, les bordures et les grillages sont levés à la planche; les petits détails d'ornement sont poussés au cornet. Les colonnes

sont en sucre coulé. La grande statue posée sous la voûte, sur un piédestal, peut être ou coulée en sucre ou modelée en pastillage. Les petites statuettes placées dans les niches des pilastres à colonnes peuvent aussi être levées à la planche ou exécutées en pastillage, et même au cornet. — La pièce est représentée dressée sur un grand plateau garni avec de petits gâteaux variés en espèce et en nuance. — La nappe d'eau du rocher est imitée en sucre filé, fin et blanc. — Cette pièce mesurait en hauteur 1m,80.

2599. **Grande pièce orientale sur rocher (dessin 383).** — Cette pièce a été dessinée d'après une photographie prise sur nature. Telle qu'elle est représentée, elle mesure 1m,80; elle est à trois étages et construite en pastillage de deux nuances: vert et blanc; sa forme est quadrangulaire; elle est fixée sur un rocher imitant une grotte; la charpente de ce rocher est en bois, masqué avec du sucre soufflé; le rocher lui-même est fixé sur une large abaisse en bois, posée sur un grand plateau en métal.

Cette pièce, aussi bien que la précédente, sont d'un style élégant et coquet; par leur distinction elles sont dignes de figurer à côté des plus beaux produits de notre art.

Avant d'aborder de tels sujets, il faut cependant qu'un praticien se pénètre bien des difficultés qu'il peut rencontrer dans leur exécution, car il serait dangereux de les entreprendre sans posséder une connaissance approfondie des règles de l'ornementation. Plus les sujets appartiennent à un ordre élevé, plus il est urgent de les finir dans leurs plus simples détails et avec toute la perfection possible. S'il est vrai qu'une pièce simple désarme facilement la critique, pour peu qu'elle soit correcte, on peut dire, au contraire, qu'elle l'encourage, dès qu'elle se présente avec des prétentions affichées de haut style; en ce cas, ses admirateurs eux-mêmes se croient dans l'obligation d'y chercher des défauts.

2600. **Pavillon de chasse, en pastillage (dessin 393).** — Cette pièce, bien que simple, sobre de détails, peu historiée, n'en est pas moins élégante et dégagée. C'est à sa forme correcte et élancée qu'il faut attribuer son effet. — Cette pièce peut aussi être exécutée dans les mêmes proportions que les deux grandes pièces représentées par les dessins 382,383.

La pièce est en pastillage couleur de bois, de teinte légère. Exécutées en petit format, les façades des deux principaux étages doivent être en pastillage rayé, c'est-à-dire abaissé avec un rouleau cannelé; si, au contraire, on veut l'exécuter de grand format et lui donner le développement d'une grande pièce-montée, le corps des deux étages doit être formé sur une charpente en carton blanc, et plaqué avec des liserons en pastillage roulés à la main, sur la table, puis régulièrement collés l'un à côté de l'autre.

Le corps principal de la pièce, à l'étage inférieur, est de forme octogone, c'est-à-dire un carré dont les angles sont coupés droits, mais dont les pans sont inégaux. Les quatre faces principales de cet étage sont chacune percée d'un portail en arceau, mais fermé par un grillage à jours. Ces façades sont encadrées dans toute leur hauteur, entre deux colonnes en pastillage formant les angles de l'octogone irrégulier. Le portail est flanqué d'une sorte de fronton à colonnes, supportant un entablement incliné, ou plutôt une marquise rustique.

Juste au-dessus de ce fronton est appliquée en relief une tête de cerf ornée de ses bois.

La corniche du premier étage est soutenue par les huit colonnes reliant les angles de l'octogone et, de plus, par quatre autres colonnes plus grosses, disposées au point central, entre chaque fronton.

Le deuxième étage peut être indépendant du premier, surtout si la pièce est volumineuse. Sa forme n'est plus octogone, elle est hexagone; il est fixé sur une abaisse à six pans, et celle-ci sur l'abaisse à huit pans formant la corniche du premier étage.

L'abaisse à six pans est ornée d'une balustrade légère, reliée par des piliers. Cet étage n'est pas percé, il n'a ni portes ni fenêtres; mais les six façades portent un cadran d'horloge encadré sur leur centre, aux trois quarts de leur hauteur.

La toiture de cet étage est de forme conique, à six pans, coupée droite à mi-hauteur, et transformée en plate-forme; c'est sur celle-ci qu'est fixé le pavillon formant le troisième étage de la pièce.

Ce pavillon est à jours, c'est-à-dire ouvert, porté sur six colonnes dont l'entablement est coupé en arceau. Sur le centre, entre les colonnes, est fixé un petit vase antique sur un piédestal. Le pavillon est surmonté d'un petit campanile à flèche aiguë.

La pièce est montée sur une abaisse ronde, en bois. Sa base se compose d'une large abaisse masquée

en pastillage, entourée d'une balustrade à jours, et portant sur son centre un double tambour en bois, vide, formant gradin; c'est sur ce dernier que la pièce est collée avec du sirop de froment.

2601. Pavillon moderne en pastillage (dessin 396). — S'il est vrai de dire que la forme carrée n'avantage pas les pièces-montées, ce sujet démontre cependant qu'on peut, avec un peu de goût, leur donner une certaine légèreté d'allure.

Cette pièce est à deux étages; elle est construite en pastillage de nuance lilas, légère de ton. Les bordures et balustrades, les grillages, les pierres imitées des angles et quelques détails de la corniche sont blancs. Les persiennes sont rayées de jaune et de blanc.

Le corps principal de l'étage inférieur est de forme carrée, trois fois plus haut que large. Les quatre façades sont percées à mi-hauteur, chacune par une fenêtre à grillage, encadrée par un fronton appliqué en relief et porté sur deux colonnes.

Les fenêtres grillées sont plaquées à l'intérieur avec des feuilles de gélatine transparente et nuancée en jaune.

L'étage supérieur est indépendant du premier, c'est-à-dire exécuté séparément; il se compose d'un pavillon ouvert, supporté par quatre colonnes et surmonté d'un petit belvédère à clocheton.

Cet étage est construit sur une abaisse carrée, en bois, un peu plus étroite que la corniche de l'étage inférieur. Cette abaisse est ornée d'une balustrade à jours, reliée par quatre piliers. Les colonnes du pavillon portent sur un petit tambour de forme carrée, également entouré d'une balustrade.

Les persiennes sont maintenues pendantes à l'aide de soutiens prenant leur appui sur les colonnes. Les quatre faces du clocheton sont percées de fenêtres à grillage, plaquées à l'intérieur avec de la gélatine rouge.

A moins que la pièce soit établie dans les conditions tout à fait exiguës et restreintes, les deux étages ne doivent être collés qu'avec du sirop de froment, afin de pouvoir les séparer pour les transporter ou les enfermer avec plus de facilité.

La base de la pièce est à gradin, de forme carrée, ouverte sur les quatre faces par un escalier donnant accès au fronton. L'abaisse qui la supporte est en bois, masquée en pastillage; elle est ornée d'une balustrade et portée sur quatre pieds.

2602. Pavillon rustique, style japonais (dessin 387). — La forme de cette pièce est hexagone, autrement dire à six pans; elle est à deux étages; sa toiture est inclinée et coupée droit sur son extrémité, se terminant par un petit belvédère, percé à jours sur les six faces et surmonté lui-même d'une toiture terminée en pointe.

Le deuxième étage se trouve immédiatement au-dessous de la toiture ; il est percé de fenêtres à grillage, entourées d'une galerie à jours, suspendue à la toiture et percée en arceau sur les six faces.

L'étage inférieur est percé sur les six façades, d'un portail alternant avec une fenêtre. Les portails sont entièrement fermés, les fenêtres sont à grillage.

La pièce est fixée sur une base hexagone formant escalier, dont la partie inférieure et le haut sont ornés d'une balustrade à jours.

Cette pièce, bien que d'une extrême simplicité d'exécution, est cependant d'un joli effet. Il est à remarquer que les pièces de forme hexagone sont généralement gracieuses.

Excepté la toiture, toutes les parties de la pièce sont construites en imitation de branches d'arbre, en pastillage. Les branches imitées sont appliquées en long ou en travers contre les surfaces planes d'une charpente en carton ou en pastillage ; le carton blanc et lisse est tout à fait suffisant.

La charpente en carton du corps de la pièce, de forme hexagone, est de la plus grande simplicité, facile à construire. Les détails d'ornement sont imités en pastillage couleur de bois ; ils sont collés contre les surfaces de la charpente avant d'être secs, à l'aide de repère en pastillage.

Les parties à jours de la pièce, bordures ou galeries, sont montées sur fil de fer.

La toiture du grand pavillon est également montée sur une charpente en carton ; les toîts sont plats, imités en pastillage jaune.

2603. Grosses pièces en meringue. — Ces pièces sont d'une exécution facile et prompte pour celui qui est familiarisé avec le travail du cornet ; mais on ne peut pas espérer obtenir avec la meringue des pièces

aussi compliquées, aussi régulières, qu'avec la glace-royale; d'ailleurs, le genre même diffère essentiellement; aussi bien il faut qu'il y ait une différence entre ces deux productions, car leur rôle n'est pas le même. Les pièces en meringue comportent un décor plus mâle, plus accentué que celles en glace. Le style gothique et à jours est celui qui leur convient le mieux, pourvu qu'il ne soit pas trop compliqué. Le dessin 384 peut, jusqu'à un certain point, servir de modèle en le simplifiant, c'est-à-dire en supprimant l'étage intermédiaire, mais surtout en écartant tous les petits détails d'ornement.

Les pièces exécutées dans ce style sont d'un très-joli effet, avec trois ou cinq façades; néanmoins, on peut les faire hexagones.

Ces pièces sont exécutées par parties détachées, c'est-à-dire que chaque façade est séparément poussée au cornet sur des plaques beurrées et farinées; le dessin est d'abord tracé sur la surface des plaques avec la pointe d'un crayon, à l'aide d un patron; par ce procédé la régularité d'exécution est plus certaine et plus exacte.

L'appareil employé pour la confection de ces pièces est la meringue pour décor. — Quand les détails sont exécutés, on les cuit à four très-doux, sans les colorer; ils sont alors détachés avec soin pour être assemblés et fixés sur une abaisse en pâte ou en bois, masquée en pastillage.

2604. Château-fort en gaufres (dessin 404). — La pièce repose sur un rocher formant arceau; la charpente de ce rocher est d'abord exécutée en bois, puis plaquée avec du pastillage ou masquée avec du biscuit de couleur; il est fixé sur une large abaisse bordée, portant sur quatre pieds; la nappe d'eau, formant cascade, est imitée en sucre filé.

Les trois étages de la pièce sont exécutés en pâte à gaufre pour timbale, cuite sur plaque, en abaisses minces, coupées aussitôt dans les dimensions voulues, sur des patrons en carton, puis refroidies, les unes sous presse, les autres sur des rouleaux, selon qu'elles doivent être plates ou rondes.

L'étage à tourelles est formé avec une caisse, carrée en pâte à gaufre, vide, ayant les angles abattus; c'est contre ces angles que sont appliquées les quatre tourelles.

La tour supérieure est de forme hexagone, composée avec six abaisses. La base supportant la pièce, c'est-à-dire cette partie posée immédiatement sur le rocher, est également formée avec une caisse carrée, à angles coupés; contre les angles sont appliqués quatre soutiens en contreforts.

La caisse carrée, la tour hexagone, les tourelles et pilastres sont d'abord assemblés et collés séparément avec de la glace ou au sucre, puis ajustés et solidement fixés à la pièce principale.

Le fond général de la pièce est de teinte *jaune clair*, couleur naturelle de la pâte à gaufre cuite. — Les bordures des tours et les soutiens inférieurs des tourelles sont en pâte d'amandes blanche; les surfaces plates ou arrondies de la pièce sont en pastillage abaissé à l'aide du rouleau rayé, en pierre de taille. — L'arceau de la porte et les diverses bordures appliquées sur le haut des tourelles et de la tour supérieure sont exécutés en pâte d'amandes.

2605. Kiosque rustique (dessin 403). — La pièce est représentée fixée sur un large plat; elle est exécutée en pastillage couleur de bois rustique, rouge-brun.

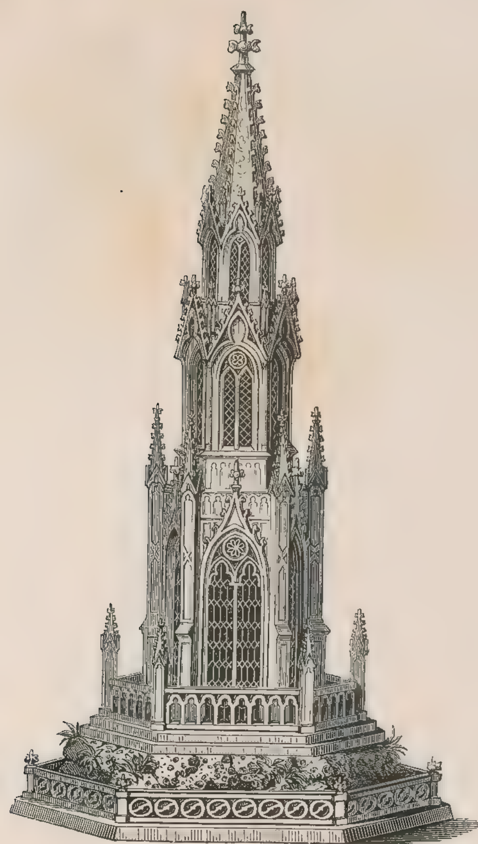
Le tronc d'arbre qui la supporte est aussi en pastillage, à l'extérieur tout au moins, car le tronc est monté sur un support en bois auquel adhèrent trois tringles en fer, disposées en écartement, de façon à faire appui au kiosque.

Le corps du kiosque est monté sur une abaisse en bois ou en pâte d'office, ronde, ornée d'une galerie; la galerie et le kiosque sont en pastillage couleur de bois rustique.

Pour exécuter cette pièce, il faut d'abord préparer la charpente du kiosque avec sa galerie. Cette charpente peut être en fil de fer ou en bois mince; dans les deux cas, elle est fixée sur l'abaisse, puis mas-

---

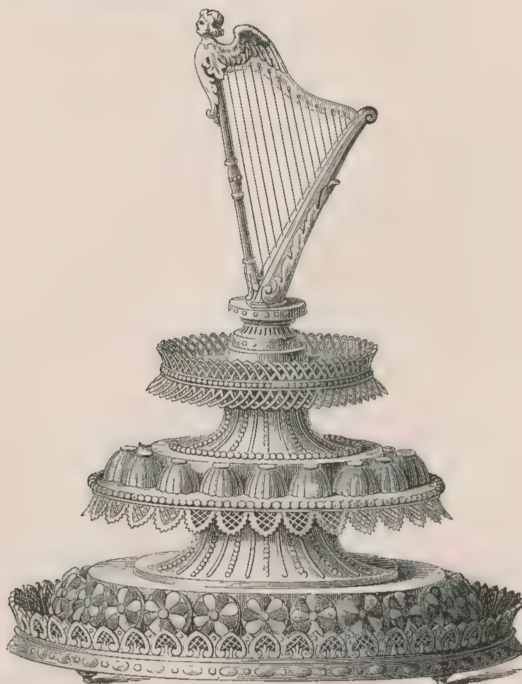
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-SIXIÈME.



384.



385.



386.

quée avec des cordons en pastillage roulés à la main sur la table. Ces cordons sont irréguliers, noueux, tordus, comme des branches d'arbre, minces ; ils doivent cependant être entrelacés avec goût. La toiture et le pavillon surmontant le kiosque sont également exécutés en pastillage. La double bordure de la toiture montante et pendante est aussi en pastillage de même nuance. — Le tronc d'arbre est modelé en pastillage sur une épaisse tringle en bois à laquelle sont fixés des fils de fer, de façon à pouvoir modeler les branches du tronc supportant le kiosque. Le pastillage qui masque le tronc d'arbre est modelé à l'ébauchoir ; il est ensuite masqué avec une glace brune, mêlée avec de la terre de *Sienne;* cette glace est irrégulièrement étalée, à l'aide d'un pinceau, afin d'imiter l'écorce de l'arbre ; elle est ensuite saupoudrée avec du chocolat râpé.

La base du tronc est entourée avec de la mousse et du feuillage imités en pastillage. Les deux échelles sont exécutées séparément, pour être collées en dernier lieu.

La base sur laquelle la pièce est fixée est en bois ; elle est masquée avec du pastillage et décorée sur son épaisseur ; elle est entourée avec une garniture de fanchonnettes.

2606. Ballon imité (dessin 399). — Cette pièce est exécutée partie en pastillage, partie en sucre filé. Elle se compose d'un dôme à grillage, d'un cône renversé et d'une corbeille imitée en pastillage ou exécutée en carton ; dans les deux cas, nuancée de teinte légère. Le grillage peut être exécuté en pastillage ou en glace-royale blanche, poussée au cornet. Le dôme est mobile ; il est encadré par une bordure adhérente à l'abaisse sur laquelle il repose. La cage formant la base du dôme est exécutée en glace-royale, sur une charpente en fil de fer ; le vide est rempli avec une gerbe de sucre filé. Les cordons suspendus sont en fil blanc. Le haut du dôme est orné d'un faisceau de petits drapeaux disposés en éventail.

La pièce est montée sur une forte abaisse en bois, décorée et portée sur quatre pieds, au centre de laquelle est fixée une tringle en bois, masquée avec du pastillage ; c'est sur le haut de cette tringle que vient s'appuyer le dôme du ballon. Les cordes sont imitées en sucre filé ou simplement en cordons blancs.

La corbeille est exécutée en carton-pâte, mais masquée et décorée en pastillage blanc. Le tambour sur lequel la corbeille est fixée est vide, en bois mince, masqué en pastillage, décoré et bordé. La base de ce tambour est entourée avec de petits nougats moulés dans des moules à dariole.

Cette pièce peut aller sur la table d'un dîner comme pièce de milieu.

2607. Fontaine ornée de sucre filé (dessin 405). — La pièce est établie sur une large abaisse en bois, masquée avec du pastillage, décorée sur les contours, posant sur quatre pieds. La base sur laquelle les dauphins sont fixés est en forme de gradin imitant une double cascade ; ce gradin est formé en bois léger, vide. Les dauphins sont en sucre coulé, entrelacés de feuilles aquatiques imitées en pastillage. La base porte sur son centre une tringle en bois, masquée en pastillage, traversant jusqu'à la grande coupe ; cette coupe doit être maintenue en dessous, à l'aide d'un écrou. Les dauphins portent sur le plus haut gradin ; les deux gradins sont ornés avec du sucre filé à la jetée, de façon à imiter l'eau formant cascade.

La coupe principale est aussi ornée tout autour avec du sucre filé, en imitation de l'eau qui s'échappe des bords. La coupe supérieure, montée sur un pied, est en pastillage ; elle porte sur son centre une petite colonne également en pastillage, ornée sur le haut avec une gerbe de sucre filé imitant un petit jet d'eau ; les bords de la petite coupe sont également ornés avec du sucre filé. — L'abaisse inférieure est garnie sur le tour avec de petits gâteaux.

Cette pièce est d'un joli effet, elle peut être servie comme milieu de table, pour un dîner, ou comme pièce d'ornement sur la table d'un buffet de bal. — Le mandrin de cette fontaine est décrit à l'article 2577.

2608. Gradin à corbeille (dessin 401). — Ce gradin est monté sur une abaisse en bois, portée par quatre pieds. Les gradins sont formés par des tambours en bois mince, afin de les rendre plus légers. Ils sont masqués en mosaïque avec des bandes en pastillage de deux nuances, alternées et inclinées. Ce décor produit un joli effet, surtout si les nuances du pastillage sont légères de ton.

Les tambours sont ornés, sur le haut, avec une bordure en pastillage levée à la planche.

Sur le centre du tambour supérieur est fixée une jolie corbeille en pastillage ou en glace-royale garnie de fruits imités.

L'abaisse inférieure et les deux gradins sont garnis de petits gâteaux variés.

2609. Gradin à casque (dessin 400). — Ce gradin est construit dans les mêmes proportions et le même ordre que le précédent, mais les tambours sont évasés et plaqués en bandes horizontales. Les bordures ornant les deux abaisses sont doubles, en pastillage levé à la planche. L'abaisse inférieure est garnie avec des madeleines glacées, l'abaisse centrale avec des *puits-d'amour*.

Le casque posé sur le tambour supérieur est en pastillage orné avec du sucre filé fin ; pour lui donner la solidité nécessaire, il faut l'appliquer d'aplomb sur une tringle en bois, masquée en pastillage, dissimulée au regard par une gerbe de sucre filé fin ; malgré cet appui, il convient de coller encore le socle sur l'abaisse avec du sucre au *cassé;* il est posé sur un petit socle décoré, dont la base est garnie avec de petits gâteaux.

2610. Gradin orné d'un kiosque (dessin 398). — Ce gradin peut être servi comme pièce de milieu dans un dîner, ou comme pièce ornementale sur un buffet de bal ; il est monté sur une abaisse en bois portée sur quatre pieds, ayant sur son centre une tringle en bois, à laquelle sont enfilés les deux gradins. Ceux-ci sont formés avec des corbeilles en pâte d'office ou en carton-pâte ; elles peuvent être tout simplement en carton ; dans tous les cas, elles sont masquées en pastillage ou sablées au sucre. Le dessous des abaisses, formant étagères, peut être sablé ou masqué de papier blanc.

Ces abaisses sont ornées d'une bordure simple, pendante, encadrée d'un liseron perlé, levé à la planche, ou bien par une chaîne de perles poussées au cornet. — L'abaisse inférieure est masquée en pastillage.

Sur l'étage supérieur du gradin est fixé un kiosque à deux étages, de forme carrée, porté sur des colonnes en pastillage, groupées sur une base graduée. Le pavillon supérieur est encadré par une petite galerie à jours, en pastillage levé à la planche.

Le centre du kiosque est occupé par un vase en sucre coulé, posant sur un piédestal.

Le corps du kiosque est exécuté en pastillage : les colonnes sont ou en sucre coulé ou en pastillage. La construction de ces petits sujets s'opère d'après la même méthode que les pièces-montées.

Les deux étages du gradin sont garnis, le plus haut, avec de petits gâteaux, celui du bas avec des petits paniers d'orange, à la gelée.

L'étage supérieur est garni avec une couronne de petits gâteaux glacés et décorés.

2611. Gradin orné d'un pavillon (dessin 397). — Ce gradin est construit dans les mêmes dimensions et dans le même ordre que le précédent ; mais les corbeilles soutenant les abaisses se trouvent renversées ; elles sont masquées avec du pastillage ; les abaisses qu'elles portent sont ornées d'une bordure pendante, à jours.

L'étage principal est monté sur six colonnes en pastillage portant sur une base ronde entourée d'une galerie à jours. Il est surmonté d'un petit pavillon de forme hexagone porté sur six colonnes, et posant sur un petit tambour masqué en pastillage; sa toiture est aussi hexagone, coupée en pointe.

Le centre du pavillon est occupé par un vase en pastillage ou en sucre coulé, posé sur piédestal.

Les deux étages du gradin sont garnis ; le premier avec des gâteaux forme de carré long, le plus bas avec des madeleines moulées.

2612. Gradin à harpe (dessin 386).—Ce gradin est de forme très-coquette, élégante, dégagée; il peut être servi comme pièce de milieu dans un dîner, ou comme pièce ornementale sur la table d'un buffet de bal.

Le gradin est monté sur une abaisse en bois, portée sur quatre pieds, masquée en pastillage, décorée sur son épaisseur. Les deux abaisses supérieures sont fixees sur des soutiens en forme de pied de coupe, portées sur une base formant aussi gradin ; ces soutiens sont décorés au cornet, leur base est entourée avec une chaîne de petites perles. Les abaisses, également masquées en pastillage, sont ornées avec une bordure pendante, en pastillage, et à jours ; cette bordure est levée à la planche ; elle est encadrée par un liseron tordu.

La harpe fixée au centre de cette abaisse est en pastillage ; la description de ce sujet a été donnée plus haut.

2613. Gradin à lyre (dessin 385). — Ce gradin est construit dans le même tyle que le précédent; les détails seuls diffèrent. Les pieds de coupe portant les abaisses sont masqués en pastillage, rayés de haut en bas au cornet. La bordure de l'abaisse centrale est en pastillage levé à la planche; elle est légèrement inclinée en dehors. L'abaisse supérieure, sur laquelle est fixée la lyre, est ornée avec une double bordure en glace poussée au cornet. La lyre est en pastillage, ornée avec du sucre filé; elle est entourée, à sa base, avec une chaîne de petites perles.

L'abaisse inférieure et celle du milieu sont garnies de petits gâteaux variés; l'abaisse supérieure peut aussi être garnie avec des petits gâteaux.

2614. Gradins d'entremets (dessins 343, 344). — Ces deux gradins sont construits dans le même ordre. Ils sont montés sur une base en bois, masquée en pastillage, décorée et bordée ; les soutiens des abaisses sont formés avec des corbeilles de deux calibres, en pâte d'office, cuites dans des moules [en cuivre; elles sont percées sur le centre pour être enfilées à une tringle en bois, fixée sur le centre de la base, puis sablées au sucre de couleur. Elles supportent chacune une abaisse dont l'une plus large que l'autre, mais toutes deux sont masquées en dessus avec du papier blanc, et sablées en dessous avec du même sucre que les corbeilles. Ces abaisses sont ornées avec une double bordure en pastillage levée à la planche, évasée.

Ces gradins sont représentés garnis, avec des petits gâteaux variés, des paniers et des quartiers d'orange. On peut les présenter aux convives, ou les poser sur table.

2615. Petits trophées. — Les quatre sujets représentés aux planches XXXI, LXV, sont construits dans le même ordre ; les détails seuls diffèrent. Ce qui constitue le mérite de ces pièces, c'est l'exécution exacte des détails et le goût avec lequel ceux-ci sont groupés. — Les petits trophées sont destinés à figurer sur table à titre d'ornement, mais ils peuvent toujours être garnis avec des petits gâteaux.

2616. Trophées de musique (dessins 388, 389). — Ces deux trophées sont construits dans les mêmes proportions, groupés dans le même ordre; les instruments seuls diffèrent. Ils sont montés sur un double tambour en bois mince et vide, fixé sur une large abaisse portée sur quatre pieds. Le tambour porte sur son centre une tringle également en bois. L'abaisse et le tambour sont masqués en pastillage, la tringle en papier blanc : le tambour est décoré sur les contours, et l'abaisse ornée d'une bordure montante.

Les instruments de musique sont exécutés en pastillage blanc; une partie peut être levée à la planche, en une seule ou en plusieurs pièces, selon leur forme; les autres sont modelées à la main. Ce qui est surtout indispensable, c'est que ces détails soient solidement collés et bien groupés : un trophée n'est d'aucun effet si les détails sont, ou mal exécutés ou groupés sans goût, sans science.

2617. Trophée d'agriculture (dessin 391). — Ce trophée peut être servi comme pièce d'ornement, soit sur la table d'un dîner, soit sur celle d'un buffet de bal. Les dimensions de la pièce sont facultatives. Il peut être exécuté en grand et en petit.

Le trophée est monté sur un double gradin en bois léger, fixé sur une abaisse portée sur quatre pieds; une tringle est fixée sur son centre. Le double gradin et l'abaisse sont masqués en pastillage et décorés. Le centre du trophée est occupé par une ruche à miel, entourée avec des instruments d'agriculture. Sur le haut de la tringle du milieu sont adaptés une couronne et un chapeau imités en pastillage blanc. Sur l'arrière sont groupées des gerbes de blé, également imitées en pastillage. La base du double tambour est entourée avec de petits gâteaux; le deuxième gradin doit également être garni avec de petits gâteaux.

2618. Trophée militaire (dessin 392). — Ce trophée est construit dans les mêmes proportions que le précédent; il peut également être servi sur la table d'un dîner ou sur celle d'un buffet de bal ; il est monté sur un double tambour en bois fixé sur une large abaisse; le tambour et l'abaisse sont masqués en pastillage et décorés.

Ce trophée est composé avec des armes et des emblèmes de guerre, imités en pastillage, c'est-à-dire des canons, des fusils, des haches, des boulets, des gabions, des drapeaux, etc. La plus grande partie de ces détails sont modelés; quelques-uns peuvent être levés à la planche. Ils sont groupés autour de la tringle centrale. — La base du double tambour est entourée avec de petits gâteaux.

La base sur laquelle la pièce est fixée est en bois ; elle est masquée avec du pastillage, et décorée sur son épaisseur ; elle est entourée avec une garniture de *fanchonnettes.*

2619. Glace de sucre ou sucre royal. — On appelle *glace de sucre* les parties les plus fines du sucre pilé, qu'on fait passer à travers un tamis en soie ou *tambour*. On conserve ce sucre dans un lieu sec ; on l'emploie pour la préparation des glaces crues, comme aussi pour le pastillage et la *glace* au blanc d'œuf.

2620. Sucre vanillé. — Hachez 2 bâtons de vanille, pilez-les avec 200 grammes de sucre en poudre ; quand la vanille est pulvérisée, ajoutez encore 200 grammes de sucre, passez au tamis de soie ; enfermez-le dans un flacon.

2621. Sucre à l'orange ou au citron pour parfumer. — Choisissez 2 oranges fraîches ou 2 citrons, frottez-les l'une après l'autre contre les surfaces d'un morceau de sucre raboteux, en ayant soin d'enlever à mesure, avec le couteau, les parties colorantes des zestes, imprégnées de sucre ; faites sécher ce sucre à l'air quelques minutes, tenez-le enfermé dans un flacon.

2622. Granit pour sabler les gâteaux. — Ce granit se compose avec du sucre blanc à gros grains, des pistaches coupées en petits dés, des amandes coupées comme les pistaches, mais rougies au carmin végétal, et enfin avec de petits raisins de Corinthe bien noirs, choisis d'une égale grosseur. On mêle ces différents éléments et on sable les gâteaux masqués de marmelade ou glacés ; en ce dernier cas, la glace doit encore être molle, afin que le granit puisse se coller.

2623. Pistaches pour granir les gâteaux. — Choisissez des pistaches fraîches et fermes ; mondez-les à l'eau bouillante ; épongez-les bien, puis coupez-les en petits dés réguliers.

2624. Amandes hachées pour praliner les gâteaux. — Mêlez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 250 grammes d'amandes mondées et hachées ; humectez l'appareil avec un blanc d'œuf ou des œufs entiers, travaillez-le deux minutes. — On emploie cet appareil dans plusieurs cas, mais surtout pour masquer du biscuit en abaisse qu'on fait glacer ensuite au four, après avoir saupoudré l'appareil avec du sucre en poudre.

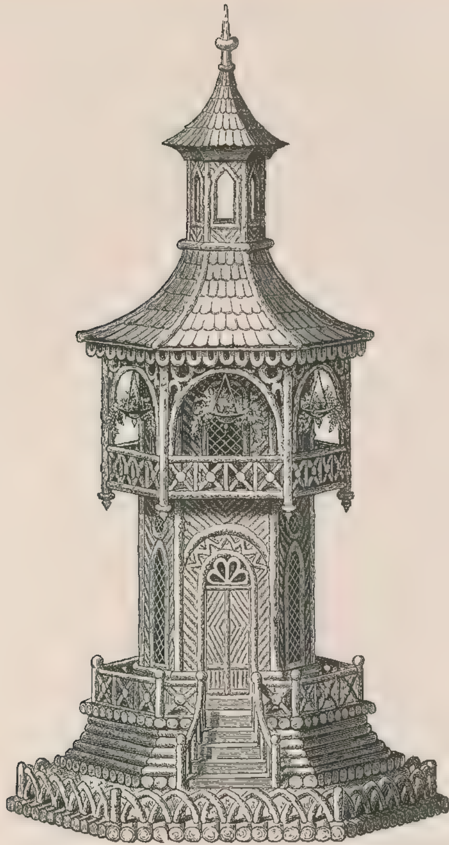
2625. Amandes en filets pour praliner les gâteaux. — Séparez en deux les amandes mondées, émincez-les et faites-les très-légèrement griller au four, sur plaque, sans les colorer ; mêlez-les avec moitié de leur poids de sucre et du blanc d'œuf, de façon à les envelopper de sucre. Quand le pralin est étalé sur les gâteaux, on le saupoudre de sucre, et on le fait glacer à four gai.

2626. Amandes colorées pour granir les gâteaux. — On colore les amandes en vert, en les humectant avec du vert-d'épinards délayé avec du sirop froid.

On colore les amandes en jaune, avec du jaune végétal délayé avec du sirop froid.

On colore les amandes en violet, avec du carmin limpide mêlé avec du bleu d'outremer, et délayé avec du sirop froid.

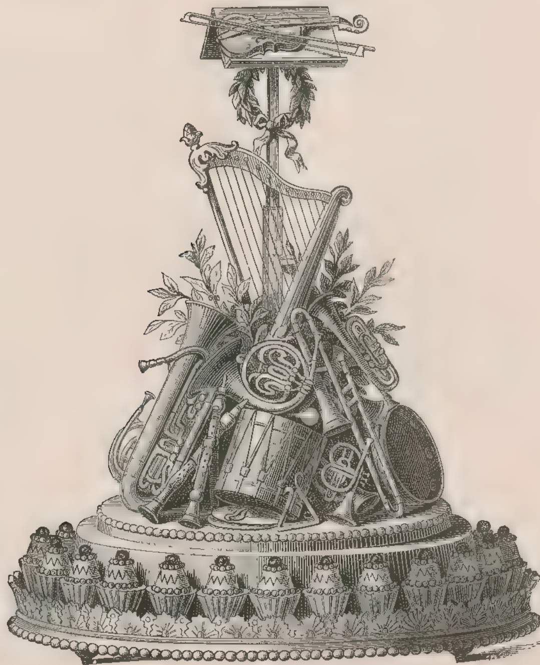
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-SEPTIÈME.



87



388.



389.

2627. Amandes roses pour granir les gâteaux. — Hachez des amandes mondées; tamisez-les à la passoire pour en retirer les hachures fines. Étalez-les sur une plaque, et chauffez-les à la bouche du four; mêlez-les peu à peu avec du carmin végétal, en le laissant tomber par gouttes. Frottez-les aussitôt entre lès mains pour les colorer d'une égale nuance; étalez-les ensuite sur du papier blanc pour les faire sécher à l'étuve douce.

2628. Glace-royale pour ornementation. — On dépose dans une terrine vernie 200 grammes de sucre passé au tamis de soie, blanc, sec, sans grumeau; on le mêle avec la valeur d'un blanc d'œuf et demi, quelques gouttes d'acide citrique; on travaille l'appareil avec une cuiller en bois, en tournant de droite à gauche; au bout de 12 minutes de travail, la glace prend de la consistance, en même temps que de la légèreté; elle doit se tenir après la cuiller et ne tomber qu'avec peine. On additionne alors une pointe de *bleu-écaille* pour l'azurer d'une manière insensible; on incorpore ensuite, peu à peu, quelques cuillerées de fécule des pommes de terre fine et blanche; on travaille la glace encore quelques secondes seulement; on couvre la terrine avec un linge humide. — Dans certains cas, on remplace la fécule par une cuillerée de crème de tartre ou une pincée de gomme adragante pulvérisée; mais la fécule est préférable pour la confection des ornements de résistance, et même pour les bordures: cette addition a pour but de donner à la glace de la consistance et de la légèreté; elle la rend plus facile à sécher. Ce n'est que quand la glace est préparée dans ces conditions qu'on peut l'employer pour le décor, en la poussant au cornet. — Cette glace peut être nuancée, mais il faut surtout éviter d'employer des couleurs liquides, en trop grande quantité, car elles nuiraient à sa souplesse ou à sa solidité.

2629. Glace-royale pour décors mangeables. — Déposez dans une terrine vernie 200 grammes de *glace de sucre*, délayez-la peu à peu avec 2 ou 3 blancs d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller 10 à 12 minutes, afin de le rendre mousseux; ce degré ne s'obtient que par le travail et la juste proportion des blancs d'œuf; ajoutez du zeste. Couvrez la terrine, en attendant d'employer la glace.

2630. Glace-royale à la vanille. — Déposez dans une terrine 200 grammes de sucre pilé avec un bâton de vanille, passé au tamis de soie *(tambour)*; ajoutez peu à peu un blanc d'œuf; travaillez vivement l'appareil 5 minutes, ajoutez quelques gouttes d'eau, pour lui donner le degré voulu de liquidité.

2631. Glace-royale au marasquin. — Prenez 200 grammes de glace de sucre; déposez-le dans une terrine vernie, ajoutez un blanc d'œuf et quelques cuillerées de marasquin; travaillez l'appareil à la cuiller quelques minutes pour lui donner du corps; amenez-le au degré voulu de liquidité, en additionnant du marasquin. — On prépare ainsi les glaces au rhum, au kirsch, au curaçao, etc.

2632. Glace-royale aux framboises. — Délayez, dans une terrine vernie, 200 grammes de glace de sucre avec un blanc d'œuf et quelques cuillerées de suc de framboises passé à l'étamine; travaillez l'appareil quelques minutes, à l'aide d'une cuiller en bois; quand il est liquide au point voulu, glacez.

On peut ajouter à cette glace quelques gouttes de carmin végétal limpide. — Par le même procédé, on prépare de la glace au suc de fraises, ainsi qu'avec tous les fruits dont on peut en extraire le suc.

2633. Glace-royale aux pistaches. — Pilez 150 grammes de pistaches avec un demi-blanc d'œuf; passez-les au tamis; déposez-les dans une terrine avec 200 grammes de sucre fin, ainsi qu'un demi-blanc d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller, ajoutez quelques gouttes de sirop vanillé; quand il est au point voulu, mêlez-lui une cuillerée à café de vert-d'épinards; masquez ensuite les gâteaux.

2634. Glace de sucre en poudre, au suc de groseilles. — Déposez dans un poêlon 200 grammes de sucre en poudre, délayez-le au point d'une sauce liée, en additionnant peu à peu du suc de groseilles; chauffez légèrement l'appareil, en le tournant avec une cuiller en bois; glacez aussitôt. — On peut préparer, d'après cette méthode, les glaces aux liqueurs ainsi qu'avec de l'infusion de café concentré.

2635. Glace de sucre en poudre, au suc de framboises. — Déposez dans un poêlon 200 grammes de

sucre en poudre, délayez-le au point d'une sauce liée, en additionnant peu à peu du suc de framboises; chauffez légèrement l'appareil, en le tournant à la cuiller; glacez aussitôt.

2636. Glace aux liqueurs, à froid. — Mêlez dans une terrine un demi-verre d'eau et un demi-verre de liqueur : kirsch ou marasquin ; emplissez le liquide avec de la glace de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit au point voulu de liquidité. Glacez aussitôt.

2637. Glace au chocolat. — *Proportions :* 250 grammes de chocolat sucré et vanillé, 250 grammes de glace de sucre, 175 grammes d'eau. — Râpez le chocolat, déposez-le dans une casserole, arrosez-le avec l'eau pour le faire dissoudre à feu modéré, en le tournant et sans faire bouillir. Quand l'appareil est lisse, mêlez-lui la glace de sucre, et remettez-le sur feu pour faire bouillir le liquide, mais en ne donnant qu'un seul bouillon ; glacez aussitôt. — Cet appareil donne d'excellents résultats. — Si on employait du cacao pur, on devrait doubler la dose de sucre. — Pour plus de facilité on peut employer du bon chocolat en poudre.

2638. Glace de cacao au sirop. — Faites ramollir à la bouche du four 125 grammes de cacao (chocolat sans sucre). Broyez-le avec une cuiller et délayez-le avec 2 décilitres de sirop chaud, à 30 degrés; remplissez ensuite le liquide avec de la glace de sucre, jusqu'à ce qu'il soit coulant. Chauffez légèrement la glace avant de glacer.

2639. Glace sèche, au café. — Faites une infusion concentrée de café à l'eau; avec cette infusion, délayez de la glace de sucre, à consistance voulue. Avant de glacer, chauffez légèrement la glace, sans la quitter.

2640. Glace à l'orange. — Mettez le zeste d'une orange dans une petite terrine; ajoutez le suc de l'orange et 1 décilitre de sirop à 30 degrés; faites infuser 10 minutes.

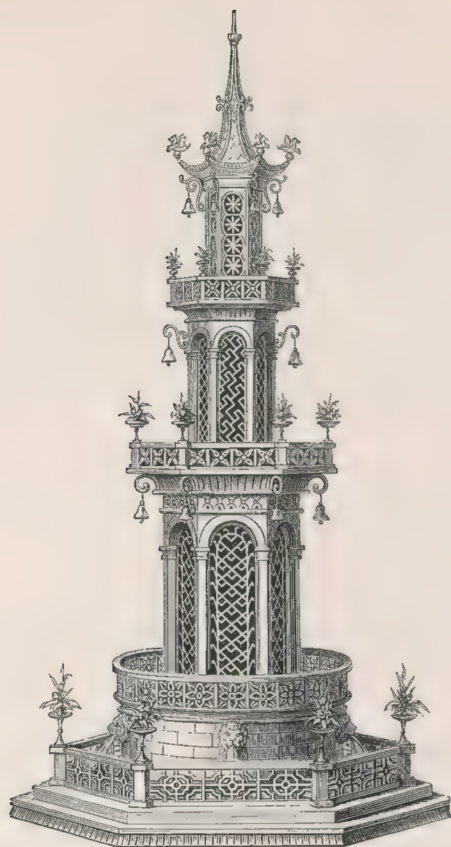
Mettez 125 grammes de glace de sucre dans une autre terrine; délayez-la peu à peu avec l'infusion passée. Nuancez la glace avec quelques gouttes de carmin végétal; chauffez-la légèrement avant de glacer.

2641. Glace à la menthe. — Mettez dans une terrine 125 grammes de glace de sucre; délayez-la avec du sirop à 30 degrés, jusqu'à ce que l'appareil soit coulant; ajoutez alors quelques gouttes d'essence de menthe; avant de glacer, chauffez légèrement, en tournant.

2642. Glace à la crème de moka. — Mettez dans une terrine vernie 125 grammes de glace de sucre; délayez-la avec une égale quantité de sirop à 30 degrés, et de la liqueur crème de moka. Avant de glacer, chauffez la glace sur feu, en tournant.

2643. Glace cuite, au chocolat. — Mettez dans une casserole 250 grammes de sucre coupé en morceaux; mouillez avec 200 grammes d'eau tiède; quand le sucre est dissous, posez la casserole sur feu; au premier bouillon, retirez-la; avec ce sirop, délayez peu à peu 200 grammes de chocolat, sans sucre, dissous à la bouche du four, dans une petite casserole et délayé avec quelques cuillerées d'eau tiède. Versez le chocolat dans la casserole du sucre, pour cuire celui-ci au petit *lissé;* retirez-le, faites *loucher* la glace, en la tournant et en la frottant contre les parois de la casserole avec une cuiller en bois; au bout de quelques minutes la glace doit faire nappe et sécher aussitôt. Essayez-la avant de glacer.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-HUITIÈME.



390.



391.



392.

2644. Glace cuite, à la vanille. — Déposez dans un poêlon 250 grammes de sucre cassé en morceaux; mouillez avec son même poids d'eau tiède pour le dissoudre; ajoutez un bâton de vanille coupé en deux, et cuisez le sucre au petit *lissé;* ajoutez alors une cuillerée d'eau tiède, pour le décuire à 38 degrés; faites *loucher* le sucre, en le frottant contre les parois du poêlon, à l'aide d'une cuiller en bois. La glace est au point voulu quand il se forme sur sa surface une croûte à peine visible.

Si on veut glacer des petits gâteaux détachés, on peut les tremper vivement dans le liquide et les faire égoutter sur une grille. Si on glace du biscuit en plaque, on verse la glace sur le biscuit, en l'étalant aussitôt avec la lame du couteau.

2645. Glace cuite, au café. — Déposez 200 grammes de sucre dans un poêlon, mouillez-le avec son même poids d'infusion de café; cuisez le sirop au *boulé;* décuisez-le aussitôt au petit *lissé*, en additionnant encore quelques cuillerées d'essence de café très-concentrée; quand la glace est à point, retirez-la du feu, faites-la *loucher*, en la frottant contre les parois du poêlon avec une cuiller en bois.

2646. Glace cuite, au lait d'amandes. — Mettez dans un poêlon 250 grammes de sucre cassé en morceaux; un bâton de vanille et 250 grammes d'eau tiède; quand le sucre est dissous, cuisez-le au *boulé;* retirez-le pour le décuire au petit *lissé*, en additionnant quelques cuillerées de lait d'amandes; dès qu'il est au point voulu, retirez-le du feu, faites-le *loucher* en le frottant contre les parois du poêlon.

2647. Glace fondante, à la vanille. — Mettez dans un poêlon 500 grammes de sucre cassé en morceaux, un bâton de vanille et 500 grammes d'eau tiède; quand le sucre est dissous, cuisez-le à la *glu;* à ce degré, retirez la vanille; posez le poêlon dans un baquet avec de l'eau froide jusqu'à moitié de sa hauteur; couvrez le sucre avec un rond de papier humide, afin qu'il ne fasse pas croûte, mais en ayant soin de ne pas l'agiter.

Aussitôt que le sucre est refroidi, enlevez le rond de papier, et sortez le poêlon de l'eau pour travailler fortement le sucre avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit devenu épais et crémeux; posez aussitôt le poêlon sur feu pour quelques secondes, afin de ramollir légèrement le sucre sans le chauffer à fond; il perd alors son brillant et ne file plus; à ce point, travaillez-le encore 10 minutes pour l'amener au degré de pommade; quand il est brillant et mousseux, versez-le dans une terrine, couvrez sa surface avec une petite couche de sirop léger, afin de l'empêcher de sécher.

Quand on veut employer cette glace, on la chauffe très-légèrement, en additionnant quelques parties de suc de fruits ou simplement quelques gouttes de liqueur ou d'essence, afin de l'amener au point voulu de liquidité.

On prépare aussi cette glace en versant le sucre sur un marbre aussitôt qu'il est cuit au degré indiqué; on le laisse à moitié refroidir, puis on le travaille fortement, en le tirant avec une spatule ou palette en fer jusqu'à ce qu'il soit gras, consistant, lisse, moelleux; on termine l'opération comme il est dit précédemment.

2648. Glace fondante aux fraises. — Versez dans un petit poêlon 5 à 6 cuillerées de glace fondante, préparée d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; chauffez-la sans excès, en la travaillant à la cuiller pour la ramollir très-légèrement; mêlez-lui alors, hors du feu, 2 cuillerées de suc de fraises passé; glacez aussitôt. — On prépare ainsi la glace aux framboises, à l'ananas et aux abricots.

2649. Glace fondante au chocolat. — Faites ramollir à la bouche du four, dans une petite casserole, 250 grammes de chocolat sans sucre; broyez-le avec une cuiller, en additionnant 2 cuillerées de sirop vanillé; mêlez-lui alors 5 à 6 cuillerées de glace fondante; chauffez légèrement l'appareil pour glacer.

2650. Glace fondante, aux liqueurs. — Cuisez 500 grammes de sucre au *boulé;* retirez-le, mêlez-lui du kirsch, du marasquin ou de la liqueur aux noyaux : on peut remplacer la liqueur par de l'essence de café; en tout cas, il en faut une quantité suffisante pour ramener le sucre à la *glu;* versez-le alors sur un marbre; laissez-le un peu refroidir et travaillez-le avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit blanchi et brillant; mettez-le dans une terrine.

2651. Glace fondante, au café. — Avec 4 cuillerées de café en poudre et un verre d'eau bouillante, préparez une infusion de café; passez-la et, avec elle, délayez 5 à 6 cuillerées de glace fondante, non vanillée; chauffez à point et glacez. — On peut toujours mêler à l'infusion quelques gouttes d'essence de café, telle qu'on trouve dans le commerce.

2652. Glace au beurre, à la vanille. — Mêlez dans une terrine 150 grammes de beurre avec 250 grammes de sucre fin, vanillé; travaillez vivement l'appareil 8 ou 10 minutes, afin de l'obtenir mousseux et léger. — On emploie cette glace pour décorer les gâteaux; on peut la nuancer.

2653. Glace fine, au beurre. — Mettez 10 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les et délayez-les peu à peu avec 500 grammes de sucre cuit au *petit lissé;* liez l'appareil sur feu, en le fouettant et sans faire bouillir; passez-le au tamis; laissez-le à peu près refroidir, mêlez-lui alors du beurre fin, par petits morceaux à la fois, sans cesser de travailler, jusqu'à ce qu'il soit de consistance voulue, mousseux et bien lisse. Parfumez aux zestes, à la vanille ou au kirsch.

2654 — Glace an beurre, à la crème de pistaches. — Avec 6 jaunes d'œuf, 200 grammes de sucre, 4 décilitres de lait, une cuillerée de fécule et préparez une crème.

Mondez 300 grammes de pistaches bien fraîches; pilez-les, mêlez-leur quelques cuillerées d'eau de fleur d'oranger, et ensuite la crème préparée; passez à l'étamine. Mettez l'appareil dans une terrine; travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; mêlez-lui alors, peu à peu, 150 à 200 grammes de beurre fin divisés en petites parties. Finissez en incorporant un peu de vert-d'épinards.

2655. Glace au beurre, à l'orgeat. — Broyez 8 jaunes d'œuf dans une terrine; délayez avec 3 décilitres de sirop à 28 degrés et 1 décilitre de lait d'amandes; passez au tamis dans une casserole, ajoutez un demi-bâton de vanille. Tournez la crème jusqu'au moment où elle va bouillir; retirez-la et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Enlevez la vanille et mêlez-lui peu à peu 250 grammes de beurre fin, divisé en petites parties.

2656. Glace fine, au beurre, pour moka. — Mettez dans un poêlon ou une petite bassine 12 jaunes d'œuf et 250 grammes de sucre en poudre. Broyez et délayez avec 4 décilitres d'infusion de café à l'eau. Fouettez l'appareil sur feu doux, en faisant mousser; liez-le sans faire bouillir. Fouettez-le hors du feu jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Épongez bien 300 grammes de beurre fin; mettez-le dans une terrine, maniez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit ramolli ou crémeux; mêlez-lui alors quelques gouttes d'essence de café et incorporez-lui peu à peu l'appareil mousseux. — Cette glace convient pour être employée en hiver.

2657. Glace au beurre et au lait, pour moka. — Broyez dans une casserole 8 jaunes d'œuf et 250 grammes de sucre; ajoutez une cuillerée de fécule de riz, et délayez avec 3 décilitres d'infusion de café à l'eau, puis avec 2 décilitres de lait. Broyez et tournez sur feu, sans faire bouillir. Quand elle est liée, passez-la encore dans une terrine, et laissez-la à peu près refroidir, en remuant. Incorporez-lui alors, peu à peu, 250 à 300 grammes de beurre fin, divisé en petites parties.

2658. Glace à Condé. — Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre fin, 200 grammes d'amandes mondées et hachées, un peu de sucre d'orange ou sucre vanillé. Délayez peu à peu l'appareil avec des blancs d'œuf jusqu'au point de liquidité voulue : il ne doit être ni trop mou ni trop épais.

2659. Crème à fanchonnette. — Mettez dans une terrine, 100 grammes de farine et 100 grammes de sucre en poudre; délayez avec 12 jaunes d'œuf et un demi-litre de bon lait. Passez au tamis dans une casserole; ajoutez un grain de sel et un demi-bâton de vanille. Liez l'appareil sur feu, sans faire bouillir ni même trop chauffer; retirez-le du feu et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

2660. Crème d'amandes, pour gâteaux fourrés. — Mettez dans un mortier 200 grammes d'amandes mondées; pilez-les avec 200 grammes de sucre en poudre ; ajoutez 200 grammes de beurre, et retirez du mortier.

Avec un litre de lait, 200 grammes de farine, 4 œufs entiers et 6 jaunes, préparez une crème pâtissière. Quand elle est refroidie, mêlez-lui peu à peu l'appareil aux amandes.

2661. Crème d'amandes, aux œufs. — Pilez 250 grammes d'amandes mondées, en ajoutant un peu de blanc d'œuf ; ajoutez ensuite, peu à peu, 250 grammes de sucre en poudre. Mettez l'appareil dans une terrine, travaillez-le avec une cuiller, et mêlez-lui 250 grammes de beurre peu à peu, en même temps que 3 à 4 œufs ; étendez alors l'appareil avec un demi-décilitre de crème crue.

2662. Crème pâtissière, à l'orange. — Mettez dans une casserole 5 œufs entiers et 3 jaunes, 400 grammes de farine, un grain de sel, 50 grammes de sucre ; broyez et délayez avec 1 litre de bon lait ; ajoutez 50 grammes de beurre ; liez l'appareil sur feu, en le travaillant ; quand il est lié, faites-le réduire quelques minutes, sans le quitter ; retirez-le enfin du feu ; ajoutez 3 à 4 jaunes d'œuf, puis 150 grammes de beurre cuit à la noisette, ainsi que 2 cuillerées de sucre à l'orange ; versez l'appareil dans une terrine ou sur une plaque ; humectez-en la surface au pinceau avec du beurre fondu ; laissez-le refroidir. — Cet appareil convient pour les beignets de crème.

2663. Crème pâtissière, à la vanille. — Mettez dans une terrine 250 grammes de farine et 125 grammes de beurre, un grain de sel ; délayez avec 5 œufs entiers, 6 jaunes et 1 litre de lait froid. Passez au tamis dans une casserole ; ajoutez 100 grammes de beurre et vanille. Liez l'appareil sur feu, sans le quitter. Retirez-le, et, 5 minutes après, mêlez-lui 100 grammes de beurre; retirez la vanille.

2664. Crème de Pithiviers. — Pilez 250 grammes d'amandes mondées ; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, vanillé, et 4 œufs entiers ; quand le mélange est opéré, ajoutez 250 grammes de beurre fin, quelques cuillerées de crème crue, un grain de sel. Retirez la pâte du mortier pour l'employer.

2665. Crème frangipane à la vanille. — Mêlez dans une casserole 7 jaunes et 1 œuf entier, ajoutez 200 grammes de farine et 150 grammes de sucre ; délayez l'appareil avec 7 décilitres de lait, ajoutez 100 grammes de beurre, un demi-bâton de vanille, un grain de sel ; liez l'appareil sur feu, en le tournant à la cuiller ; retirez-le aussitôt, et finissez-le en incorporant 150 grammes de beurre cuit à la noisette.

2666. Crème frangipane, à la moelle. — Faites dégorger 100 grammes de moelle de bœuf ; hachez-la, faites-la fondre au bain-marie et passez-la.

Mettez dans une terrine 200 grammes de farine, 100 grammes de sucre, 4 œufs entiers, 6 jaunes, un grain de sel ; travaillez avec une cuiller, délayez avec 8 décilitres de lait, et passez au tamis dans une casserole ; ajoutez un petit morceau de beurre, et cuisez sans faire de grumeaux. Quand la crème est liée, réduisez-la quelques secondes, sans la quitter ; retirez-la, mêlez-lui quelques cuillerées d'amandes hachées, et ensuite la moelle fondue, mais peu à peu.

2667. Crème frangipane, aux amandes. — Préparez une crème avec 250 grammes de farine, 175 grammes de sucre en poudre, 75 grammes de beurre, 2 œufs entiers et 6 jaunes, 8 décilitres de lait, zeste ou vanille, un grain de sel ; cuisez et passez au tamis. Pilez 500 grammes d'amandes mondées avec 500 grammes de sucre en poudre ; mettez l'appareil dans une terrine, mêlez-lui la frangipane peu à peu, puis 200 grammes de beurre cuit à la noisette, et ensuite quelques cuillerées de rhum.

2668. Crème frangipane, au chocolat. — Préparez un appareil de frangipane d'après les prescriptions

données à l'article 2665 ; quand il est lié, mêlez-en une petite partie avec 150 grammes de bon chocolat dissous à la bouche du four, broyé et passé au tamis ; mêlez-le à la frangipane, ainsi que 150 grammes de beurre cuit à la noisette.

2669. Crème viennoise au marasquin. — Déposez 10 jaunes d'œuf dans une casserole, ajoutez 200 grammes de sucre, un grain de sel, 150 grammes de beurre; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller, ajoutez 4 cuillerées d'eau froide, liez-le sur feu modéré, en tournant ; aussitôt à point, retirez-le du feu pour le finir, en lui incorporant quelques cuillerées de bon marasquin. Versez-le dans une terrine. — On peut préparer cette crème à l'orange ou à la vanille.

2670. Crème à moka. — On emploie cette crème pour fourrer les éclairs au café; elle se compose simplement d'une crème frangipane finie avec de l'essence de café.

2671. Crème à chou. — Mettez dans une casserole 2 jaunes d'œuf, une cuillerée de farine ou fécule de riz, 2 cuillerées de sucre en poudre vanillé, un petit morceau de beurre, un grain de sel; délayez avec 2 décilitres de lait; liez sur feu. Quand la crème est froide, mêlez-lui la valeur d'un verre de crème fouettée.

2672. Crème à Saint-Honoré. — Mettez dans une terrine 100 grammes de sucre, 60 grammes de farine de gruau et 60 grammes de farine de riz ou fécule; délayez avec 12 jaunes d'œuf et 6 à 7 décilitres de lait; passez au tamis dans une casserole, ajoutez un grain de sel, zeste ou vanille; cuisez en tournant. Au premier bouillon, retirez sur le côté, et incorporez-lui 8 à 10 blancs fouettés, mêlés avec 400 grammes de sucre.

2673. Infusion pour baba. — *Proportions :* 1 litre de sirop à 28 degrés, 1 décilitre et demi de rhum, 1 demi-décilitre de marasquin, zestes d'orange et de citron; faites bouillir le sirop ; retirez-le et mêlez-lui les zestes et liqueurs; siropez aussitôt.

2674. Infusion pour savarin. — *Proportions :* 1 litre de sirop vanillé, à 30 degrés, 1 décilitre de rhum, 1 décilitre de cognac, 1 décilitre de kirsch et 1 décilitre de lait d'amandes, concentré. — Faites bouillir le sirop, retirez-le, mêlez-lui les liqueurs et le lait d'amandes ; siropez aussitôt.

DÉTREMPES ET APPAREILS

2675. Pâte à dresser. — *Proportions :* 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 4 décilitres d'eau[1], un tas de sel.

Tamisez la farine sur le tour, rassemblez-la en tas, étalez-la en forme de couronne, en faisant un vide sur le milieu avec la main : c'est ce qu'on appelle faire la *fontaine;* au centre de la farine, déposez le beurre, manié en hiver, raffermi sur glace en été, mais, dans les deux cas, divisé en petites parties; ajou-

1. La quantité d'eau nécessaire à la détrempe est toujours difficile à préciser, car elle est variable selon que la farine est plus ou moins sèche, plus ou moins absorbante.

tez le sel, les œufs et l'eau ; incorporez peu à peu le beurre, la farine et le liquide; quand la farine est à peu près absorbée, que la pâte commence à prendre du corps, travaillez-la vivement, détachez-en les parties collées sur le tour, et fraisez-la deux fois en été, trois fois en hiver. Détachez-la aussitôt du tour pour l'assembler et la mouler de forme ronde et lisse; couvrez et laissez reposer une heure.

Pour les détrempes, dans lesquelles le beurre entre en grande quantité, il convient toujours d'opérer vivement, afin d'éviter la décomposition de la pâte.

2676. **Pâte à dresser, pour pâté-chaud.** — *Proportions:* 500 grammes farine, 175 grammes beurre, une pincée de sel, 4 à 5 décilitres eau froide.

Faites la fontaine, mettez sur le centre, eau, beurre et sel. Formez la pâte, fraisez-la trois fois. Laissez-la reposer.

2677. **Pâte à dresser, ordinaire.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 gr. beurre, 4 à 5 décilitres eau, 50 grammes sel. — Même opération que la précédente.

2678, **Pâte à dresser, molle.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 350 beurre, 1 tas de sel. Faites la détrempe, et fraisez trois fois la pâte.

2679. **Pâte à dresser, pour timbale.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 3 jaunes d'œuf, une pincée de sel, 2 à 3 décilitres d'eau froide.

Faites la détrempe, en procédant comme il est dit pour la pâte à dresser (art. 2675). — Cette pâte est destinée aux timbales pour entrée chaude. — Si elle devait servir pour foncer les timbales d'entremets, il faudrait lui mêler, en la détrempant, 3 à 4 cuillerées de sucre en poudre.

2680. **Pâte à dresser, à l'eau chaude, pour pâté-froid.** — Dans le midi de la France, on ne prépare la pâte pour les pâtés que d'après cette méthode; cette pâte, cuite, est excellente à manger.

Proportions : 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 3 décilitres d'eau, 30 grammes sel, 2 jaunes.

Tamisez la farine sur la table et faites la fontaine. Faites fondre le beurre dans l'eau, et soufflez-le dans le centre de la fontaine. Faites la détrempe, en ajoutant l'eau nécessaire. Terminez comme la pâte à foncer. Laissez reposer.

2681. **Pâte à dresser à l'alsacienne.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 150 grammes beurre, 3 à 4 décilitres d'eau, sel.

Tamisez la farine sur le tour et faites la fontaine; au centre de celle-ci, déposez le sel, le beurre, l'eau; maniez le beurre avec la farine, incorporez celle-ci peu à peu, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme; fraisez-la trois fois, moulez-la, enveloppez-la dans un linge, laissez-la reposer quelques heures avant de l'employer. — Cette pâte convient pour les pâtés montés à la main et pour les pâtés façon de Strasbourg.

2682. **Pâte à dresser, cuite, à l'anglaise.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 150 grammes beurre, 3 décilitres d'eau, un tas[1] de sel.

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre, faites partir le liquide en ébullition; retirez-le hors du feu pour incorporer, à l'aide de la cuiller, toute la farine qu'il peut absorber, en opérant comme pour la pâte à chou, mais la pâte doit être un peu plus ferme; desséchez-la quelques minutes, et versez-la sur le tour fariné, pour la travailler à la main, en lui faisant absorber peu à peu 250 grammes de farine; laissez-la alors reposer quelques minutes, puis tourez-la comme du feuilletage, à 7 tours: ce travail exclut les bulles d'air que la pâte pourrait contenir et la rend très-lisse. — Avec cette pâte on peut monter des croûtes à pâté, non mangeables; on peut aussi exécuter de jolies bordures et de petites croustades. — On ne cuit pas cette pâte, on la fait sécher à l'air, après l'avoir dorée.

2683. **Pâte à foncer ordinaire.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 3 décilitres

1. Un *tas* de sel équivaut au contenu d'une cuiller à café (10 grammes).

d'eau froide, une pincée de sel. — Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine; placez au centre de celle-ci le sel, l'eau, le beurre, ce dernier en petites parties à la fois; rassemblez ces éléments en masse compacte, détachez la pâte du tour, fraisez-la deux fois; moulez-la ensuite pour la faire reposer une heure dans un linge fariné.

2684. Pâte à foncer, pour entremets. — *Proportions:* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 125 grammes sucre, pincée de sel, 3 œufs, 3 décilitres eau. — Faites la fontaine; quand la pâte est lisse, fraisez-la une fois.

2685. Pâte à foncer, fine. — *Proportions:* 500 grammes de farine, 350 grammes de beurre, 3 jaunes d'œuf, 3 décilitres d'eau froide, un grain de sel.

Tamisez la farine sur le tour, faites la *fontaine*, déposez dans le centre le sel, l'eau, les œufs, le beurre; incorporez peu à peu la farine; assemblez la pâte pour la fraiser deux fois, la mouler et la laisser reposer une heure.

2686. Pâte brisée. — *Proportions:* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 3 décilitres d'eau froide, 30 grammes sel.

Faites la fontaine, placez le beurre, le sel et l'eau dans le centre; incorporez peu à peu la farine avec le beurre et l'eau; quand la pâte est lisse, assemblez-la; moulez-la sans la fraiser; donnez-lui 2 tours, en opérant comme pour la pâte feuilletée.

2687. Pâte brisée, pour timbale. — *Proportions:* 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 3 jaunes d'œuf, 3 décilitres eau froide, une pincée de sel.

Formez la pâte lisse, sans la fraiser; moulez-la; laissez-la reposer avant de l'employer.

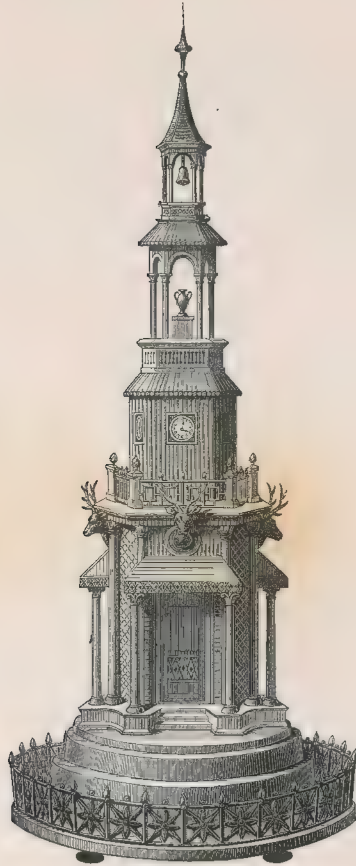
2688. Pâte à échaudé. — *Proportions:* 500 grammes farine. 150 grammes beurre, 8 à 9 œufs, un tas de sel, une pincée de potasse pulvérisée, ou une pincée d'amoniaque.

Faites la détrempe sur la table, en opérant comme pour la brioche, mais en tenant la pâte plus ferme. Mettez-la dans une terrine, couvrez et faites reposer 4 à 5 heures dans un lieu frais. Abaissez-la ensuite sur la table, en bande de 3 centimètres de largeur, puis coupez ces bandes en morceaux de 4 à 5 centimètres de longueur; arrondissez légèrement les morceaux et posez-les debout sur une grille en fer-blanc percée de petits trous et beurrée. Faites bouillir une casserole d'eau, retirez-la sur le côté, et plongez la grille dans l'eau; tenez-la ainsi jusqu'à ce que les morceaux de pâte montent; enlevez-les à l'écumoire et mettez-les dans un grand vase d'eau froide; faites-les dégorger 4 à 5 heures. Égouttez-les ensuite et laissez-les bien ressuyer à l'air; rangez-les alors à distance, sur des plaques, et cuisez-les à four chaud.

2689. Pâte à tourte. — *Proportions:* 500 grammes farine, 135 grammes beurre, un tas de sel; faites la détrempe avec de l'eau; fraisez trois fois.

2690. Pâte à nouille. Tamisez sur te tour, 500 grammes de farine; faites la fontaine; déposez sur le centre une pincée de sel, 6 à 7 œufs entiers. Incorporez peu à peu la farine, afin d'obtenir une pâte lisse, pas trop ferme. Moulez-la; couvrez-la avec un linge ou un moule à timbale; laissez-la reposer un quart d'heure.

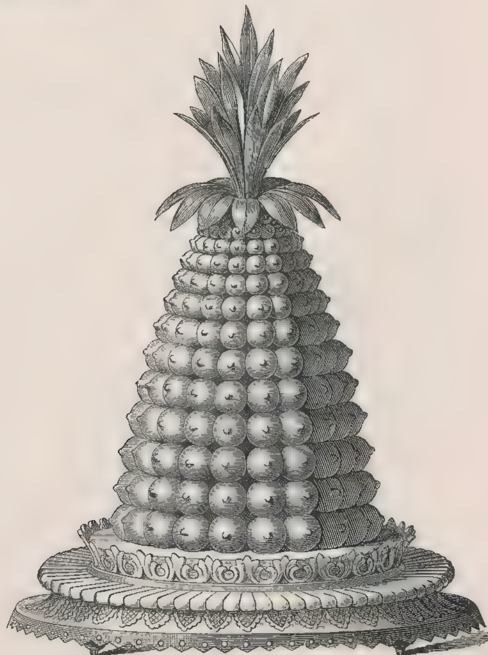
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-NEUVIÈME.



393.



394.



395.

2691. Pâte à nouille, sucrée. — *Proportions :* 500 grammes farine, 60 gr. beurre, 100 gr. sucre fin, un grain de sel, 4 à 5 jaunes, un œuf entier. — Cette pâte convient pour le décor des pâtés et des grosses timbales foncées dans des moules unis; on applique d'abord le décor, puis on fonce avec la pâte à foncer. En cuisant, cette pâte prend une nuance plus accentuée que celle avec laquelle on a foncé le moule.

2692. Pâte à raviole. Tamisez sur le tour 500 grammes de farine; faites la fontaine; au centre de celle-ci placez une pincée de sel, 6 jaunes, 4 ou 5 œufs entiers, 2 cuillerées d'eau tiède. Incorporez la farine peu à peu, afin d'obtenir une pâte lisse : travaillez-la bien; moulez-la, faites-la reposer 10 minutes, à couvert.

2693. Pâte anglaise, blanche. — *Proportions :* 500 grammes farine, 125 grammes sucre en poudre, 2 décilitres eau froide ou lait.

Formez la pâte, bien lisse, enfermez-la sous une terrine, faites-la reposer une heure. — On emploie cette pâte pour les bordures de plat ou pour décorer.

2694. Pâte à flan. — *Proportions :* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 2 cuillerées sucre, 2 jaunes d'œuf, 1 décilitre eau froide, un tas de sel.

Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine; déposez au centre le beurre, le sucre, l'eau, les jaunes, le sel; incorporez la farine, peu à peu, rassemblez la pâte pour la *fraiser* deux fois, la mouler, la faire reposer un quart d'heure.

2695. Pâte feuilletée, au beurre. — *Proportions :* 500 grammes belle farine [1], 500 grammes beurre, 3 à 4 décilitres d'eau froide, une pincée de sel.

Tamisez la farine sur le *tour* pour former la *fontaine;* déposez dans le centre le sel, l'eau, un petit morceau de beurre; maniez avec la main le beurre et l'eau, incorporez la farine peu à peu, en la ramenant vers le centre, afin que l'eau ne s'échappe pas par les côtés. Quand l'eau se trouve à peu près absorbée, incorporez la farine avec le restant pour former une pâte molle, élastique, pouvant être roulée sur le tour sans s'y attacher : quand elle est moulée, il ne doit rester sur le tour aucune parcelle de farine ni de pâte, c'est le signe le plus évident de la parfaite confection de la détrempe.

Il est absolument impossible de préciser la quantité exacte d'eau que telle quantité de farine absorbera, parce que toutes les farines n'ont pas les mêmes qualités; c'est donc là une affaire d'appréciation que la pratique enseigne, car on ne mesure jamais l'eau : quand on n'est pas sûr de soi, il faut délayer la farine, en la mouillant peu à peu avec l'eau, mais en observant de ne pas corder la pâte; laissez-la reposer.

Dans l'intervalle, maniez le beurre dans un linge pour le lisser, en épongeant toute son humidité et lui donnant une forme carrée, de l'épaisseur de 3 centimètres; enveloppez-le avec un linge, tenez-le au frais: en été, il convient de le faire frapper sur glace des deux côtés, pour le manier ensuite dans un linge, car au moment de l'emploi, il doit se trouver au même degré de consistance que la pâte.

Au bout d'un quart d'heure de repos, prenez la pâte, sur le tour fariné, abaissez-la, en la battant avec la main, de l'épaisseur de 1 centimètre pour lui donner la forme carrée; posez alors le beurre sur cette abaisse, et pliez les bords de celle-ci sur le beurre pour les faire joindre sur le centre, de façon à l'envelopper complétement; saupoudrez la surface de la pâte avec de la farine, et abaissez-la, en la poussant devant soi jusqu'à ce qu'elle se trouve trois fois plus longue que large. Pour obtenir ce résultat, le rouleau doit glisser sur la pâte, en la poussant en avant, aussi lisse que possible, mais surtout en maintenant les bords de l'abaisse bien droits; il faut bien observer pendant l'opération, que le beurre ne se sépare par de la pâte; c'est là un inconvénient qu'il faut éviter sous peine de manquer la détrempe. — Quand la pâte n'a plus que l'epaisseur de 7 à 8 millimètres, ployez-la en trois, sur sa longueur, en commençant par le bout le plus rapproché; ramenez-le juste aux deux tiers de la longueur de l'abaisse; puis ramenez l'extrémité opposée de la pâte sur la partie ployée, afin de la couvrir exactement: à ce point, elle doit former un carré légèrement allongé, c'est ce qui constitue *un tour*.

1. La plus belle, la meilleure farine qu'on puisse employer en pâtisserie, c'est la farine de Hongrie. — Le beurre pour feuilletage doit être étoffé, ferme, élastique.

Assurez la pâte avec un coup de rouleau, faites-lui faire un demi-tour à droite, afin de l'abaisser dans le sens contraire qu'elle a été ployée, mais toujours en procédant d'après la même méthode; pliez-la de nouveau en trois et laissez-la reposer 10 à 12 minutes : elle a alors 2 tours.

Saupoudrez ensuite la table avec de la farine, donnez de nouveau 2 *tours* à la pâte, en procédant exactement comme il vient d'être dit; laissez encore reposer la pâte : 10 minutes après, donnez les deux derniers tours, toujours d'après la même méthode. Le feuilletage se trouve alors à 6 tours.

Dans quelques cas, on ne donne que 5 tours et demi. — Quand on veut diminuer la force du feuilletage, on lui donne 2 de plus.

En été, le travail du feuilletage exige des soins particuliers, car l'influence de la chaleur peut nuire à l'opération; pour éviter cet inconvénient, il faut avoir recours à l'emploi de la glace; mais en ce cas même, il convient d'user de certaines précautions, c'est-à-dire qu'il faut éviter le contact direct de la glace avec la pâte, en posant celle-ci sur un linge ployé et déposé sur un tamis ou un plafond; on pose alors celui-ci sur la glace, ou, ce qui est préférable, dans un timbre à grilles. En tout cas, il convient d'opérer dans un lieu aussi froid que possible.

On prépare également du feuilletage avec de la graisse de rognon de bœuf, épluchée, dégorgée, pilée, passée au tamis; les proportions sont les mêmes que pour le feuilletage au beurre, et on procède à sa confection exactement d'après la même méthode.

2696. Pâte feuilletée, au saindoux. — Le feuilletage au saindoux serait une dérision aussi bien que le feuilletage à l'huile, si on espérait l'obtenir avec du saindoux ordinaire : nous ne voudrions pas le conseiller; mais si on a à sa disposition du saindoux supérieur, blanc, ferme, étoffé, élastique, tel qu'on le trouve en Espagne et en Andalousie[1] en particulier, l'opération devient facile et ne doit inspirer aucun doute.

On prépare ce feuilletage dans les mêmes proportions et d'après le même procédé que le feuilletage au beurre. — Le feuilletage à la graisse et celui au saindoux peuvent, dans certains cas, rendre de grands services.

2697. Pâte feuilletée, commune. — *Proportions :* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, sel, 3 à 4 décilitres d'eau. — Faites la détrempe. Quand la pâte est reposée, beurrez-la et tourrez-la, en lui donnant 5 à 6 tours, selon l'emploi auquel elle est destinée.

2698. Pâte demi-feuilletage. — Les rognures de feuilletage, assemblées, abaissées, constituent un excellent *demi-feuilletage*; mais si l'on doit faire la détrempe, on opère à l'égal du feuilletage, avec cette différence qu'on n'emploie que trois quarts de beurre au lieu de *livre* pour *livre*, et qu'on donne 5 tours à la pâte au lieu de 6 tours comme on donne au feuilletage fin.

2699. Pâte à plomb. — *Proportions:* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 1 œuf entier, 2 à 3 jaunes, un tas de sel, 3 tas de sucre, 2 décilitres de crème.

Tamisez la farine sur le tour, étalez-la en fontaine; au centre de celle-ci, placez le sel, le sucre, les œufs, le beurre; incorporez peu à peu la farine avec le liquide; fraisez la pâte deux fois; faites-la reposer avant de la mouler.

2700. Pâte à plomb, fine. — *Proportions:* 500 grammes farine, 450 grammes beurre, 1 tas de sel, 4 fois autant de sucre, 5 à 6 œufs, quelques cuillerées de crème crue.

Faites la fontaine, déposez dans le centre le sel, le sucre, la crème, le beurre ; amalgamez le beurre, les œufs et le liquide, incorporez la farine, en tenant la pâte légèrement molle; fraisez-la deux fois; laissez reposer 2 heures.

2701. Pâte à plomb, aux fleurs d'oranger. — *Proportions :* 500 grammes farine, 400 grammes beurre, 4 à 5 jaunes d'œuf, pincée de sel, 50 grammes sucre, lait et eau de fleurs d'orangers. — Faites la fontaine;

1. En Espagne, on ne fait généralement le feuilletage qu'au saindoux, attendu que le beurre est rare et peu convenable pour cet emploi.

mettez dans le centre beurre, œufs, sel, sucre, lait et eau de fleurs d'oranger; faites la détrempe; fraisez la pâte deux fois; laissez-la reposer 12 heures.

2702. Pâte à gâteau des rois. — *Proportions:* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, un peu de sel, un tas de sucre, 3 à 4 litres d'eau. — Faites la fontaine, déposez sur le centre le beurre, le sel, le sucre et l'eau; faites la détrempe, assemblez la pâte, donnez 3 tours d'après le même procédé que pour le feuilletage.

2703. Pâte à galette, fraisée. — *Proportions:* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 3 à 4 décilitres d'eau, un tas de sel. — Faites la fontaine, mettez dans le centre le beurre, l'eau et le sel; assemblez la pâte, fraisez-la trois fois; à chaque fois, trempez les mains dans l'eau froide pour humecter la pâte et la rendre plus lisse; moulez et laissez reposer un quart d'heure.

2704. Pâte à galette, fine. — *Proportions:* 500 grammes farine, 400 grammes beurre, un tas de sel, 3 à 4 décilitres d'eau. — Détrempez la pâte comme pour feuilletage; quand elle est reposée, abaissez-la; posez le beurre dessus, et ployez-la; donnez 4 tours et demi à 5 tours.

2705. Pâte à pain de cuisine. — Ce pain est spécialement destiné à l'usage de la cuisine, soit pour en faire de la mie, soit pour faire des croûtons, soit enfin pour tailler des croustades : c'est ce qu'on appelle du pain *anglais*. Dans les grandes villes, on peut toujours trouver à l'acheter, mais à la campagne les cuisiniers se trouvent dans l'obligation de le préparer eux-mêmes, ce qui du reste est bien facile.

Proportions: 500 gramme de belle farine, 3 à 4 décilitres de lait, 20 grammes levûre, une pincée de sel.

Tamisez la farine dans une sébile ou une terrine, faites-la tiédir; avec le tiers de cette farine et la levure délayée avec le lait tiède, préparez, dans la terrine même, un levain léger; laissez-le monter au double de son volume; incorporez-lui alors, peu à peu, le restant de la farine, en ajoutant le lait nécessaire pour obtenir une pâte ferme; travaillez cette pâte 25 minutes, afin de lui donner du corps, en la coupant à plusieurs reprises avec les mains et en l'humectant de temps en temps avec du lait, afin de l'obtenir élastique.

A ce point, couvrez-la avec un linge pour la tenir à l'étuve tiède, et la faire lever 20 à 30 minutes. Moulez-la sur la table farinée, et déposez-la dans une casserole ronde ou carrée, mais légèrement beurrée : la pâte ne doit emplir la casserole qu'à moitié; piquez le dessus de la pâte avec une aiguille à brider tenez-la trois quarts d'heure à température de la cuisine, avant de pousser la casserole au four. Il est à remarquer que plus on laisse revenir la pâte, plus le pain est léger. Or, dans les cas où le pain doit être serré, c'est-à-dire quand il doit servir pour croustade, la pâte doit peu lever; en ce cas, le pain doit être cuit à casserole couverte, avec un poids sur le couvercle. — Le four pour cuire ce pain doit être bien atteint, mais légèrement tombé; il faut le cuire une heure et quart.

2706. Pâte à pain aux œufs, à l'allemande. — Tamisez 500 grammes de farine; prenez-en le quart pour préparer un levain avec 20 grammes de levûre délayée au lait tiède; faites revenir le levain à l'étuve dans une terrine.

Dans l'intervalle, faites la fontaine avec le restant de la farine tiède; déposez au centre une pincée de sel, 4 jaunes d'œuf, quelques cuillerées de lait tiède et 100 grammes de beurre; faies la détrempe, en donnant à la pâte la même consistance qu'à celle à brioche; quand elle est lisse, mêlez-lui le levain; déposez-la dans une terrine, faites-la revenir à température douce, du double de son volume primitif; rompez-la ensuite pour la mouler.

2707. Pâte à pain au beurre, à la polonaise. — Tamisez 500 grammes de farine, retirez-en le quart pour faire un levain avec 30 grammes de levûre délayée au lait. Étalez le reste de la farine en fontaine; au centre de celle-ci déposez une pincée de sel, 150 grammes de beurre fondu, quelques cuillerées de crème; faites la détrempe de même consistance que la pâte à brioche; incorporez le levain, travaillez encore la pâte quelques minutes; déposez-la dans une terrine saupoudrée de farine, couvrez-la avec un linge et faites-la lever à température douce.

2708. Pâte à gaufre, aux avelines. — Torréfiez 500 grammes d'avelines; retirez-en la peau, et hachez-les finement; mettez-les dans une terrine, mêlez-leur 500 grammes de sucre en poudre, 200 grammes de farine, et étendez-les avec des œufs entiers, de façon à obtenir une pâte coulante. Cuisez la pâte étalée en couche mince sur des plaques cirées et farinées.

2709. Pâte blanche, à bordure. — *Proportions :* 500 grammes fécule, 500 grammes glace de sucre, 3 à 4 blancs d'œuf. — Faites la détrempe, en tenant la pâte ferme. Travaillez-la bien; laissez reposer avant de l'abaisser.

2710. Pâte à blini. — *Proportions :* 250 grammes farine de froment, 250 gr. farine de seigle ou de riz, 150 gr. beurre fondu, 20 gr. levûre, 3 à 4 décilitres lait, 6 jaunes d'œuf, 4 blancs fouettés, demi-litre crème fouettée, grain de sel.

Mêlez les deux farines, dans une terrine chaude; avec la levûre délayée au lait tiède, et le quart de la farine faites un levain; couvrez et faites lever. Broyez le levain, et faites la détrempe en ajoutant peu à peu le lait, les jaunes et le beurre fondu, de façon à obtenir une pâte de même consistance que la pâte à frire. Couvrez et faites lever; ajoutez ensuite les blancs fouettés et la crème; cuisez aussitôt les blinis.

2711. Pâte à Muffing. — *Proportions :* 500 grammes farine, un demi litre de lait, 30 grammes levûre, une pincée de sel.

Délayez la levûre avec le lait tiède, et avec ce liquide faites la détrempe. Couvrez la pâte, faites-la lever dans un endroit tiède. — Pour la cuisson, voir au chapitre des gâteaux pour thé.

2712. Pâte à chou ordinaire. — Faites bouillir 5 décilitres d'eau avec un grain de sel, 25 grammes sucre, 150 grammes beurre, brin de zeste. Quand le beurre monte, retirez le liquide, incorporez-lui 250 grammes de farine. Liez bien la pâte, en la travaillant avec une cuillère. Remettez-la sur le feu, pour la dessécher 5 minutes sans la quitter; laissez-la à moitié refroidir, et incorporez-lui 8 œufs de 2 onces chaque : œufs de Paris.

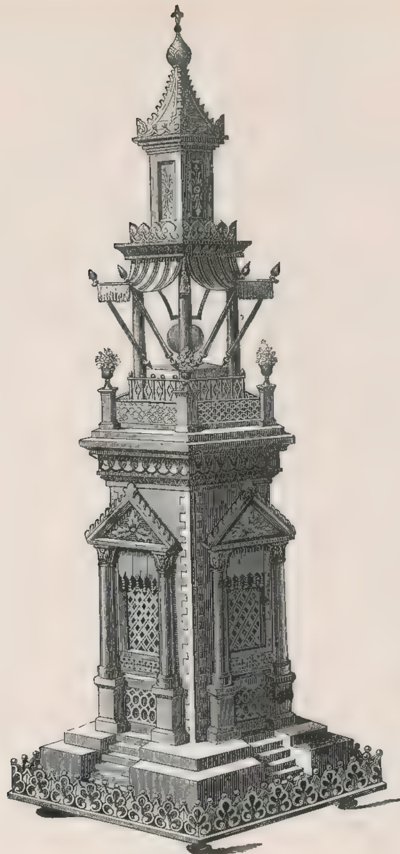
2713. Pâte à chou fine. — *Proportions :* 500 grammes farine tamisée, 500 grammes beurre, demi-litre d'eau, 8 œufs entiers, 30 grammes sucre, grain de sel, zeste.

Versez l'eau dans une casserolle, ajoutez le sucre, le sel, moitié du beurre; faites bouillir et retirez du feu; incorporez alors la farine au liquide, d'un trait, à l'aide d'une cuillère; liez la pâte sur feu afin de l'obtenir lisse et légère; desséchez-la quelques minutes, c'est-à-dire travaillez-la sur feu jusqu'à ce que le beurre suinte sur les surfaces de la pâte ; retirez-la alors du feu pour lui faire perdre sa plus grande chaleur, mêlez aussitôt les 8 œufs, un à un, sans cesser de travailler la pâte; en dernier lieu, ajoutez le restant du beurre peu à peu. Quand la pâte est terminée, elle doit être bien lisse, avoir la consistance d'une farce à quenelle légère, tomber de la cuillère avec une certaine résistance, afin qu'en la couchant sur plaque elle ne s'étale pas. — On doit cuire la pâte aussitôt terminée.

2714. Pâte à chou pour pains de la Mecque. — Faites bouillir 5 décilitres de lait avec un gramme de sel, 25 grammes de sucre, 200 grammes de beurre; retirez aussitôt du feu, et incorporez au liquide

---

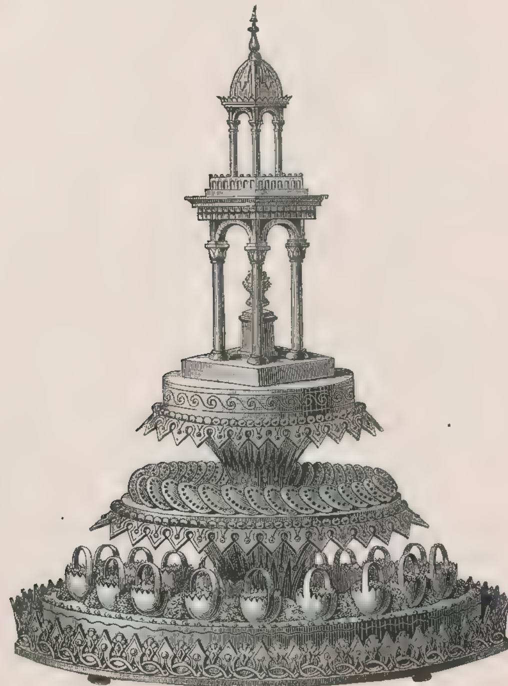
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-DIXIÈME.



396.



397.



398.

250 grammes de farine; liez bien la pâte, remettez-la sur feu doux pour la dessécher 6 à 8 minutes, sans la quitter. Retirez-la du feu, et, 2 minutes après, incorporez-lui 7 à 8 œufs entiers, en même temps que 100 grammes de beurre; elle doit être légèrement coulante.

2715. Pâte à chou des pâtissiers. — Faites bouillir demi-litre d'eau avec un grain de sel, zeste, 60 grammes sucre, 200 grammes beurre. Quand le beurre monte, retirez-le liquide du feu et incorporez-lui 250 grammes de farine. Quand la pâte est liée, desséchez-la jusqu'à ce que le beurre suinte; retirez-la alors; 2 minutes après, incorporez-lui 8 œufs entiers.

2716. Pâte à gnoquis. — *Proportions :* 250 grammes farine, 250 grammes amidon en poudre ou fécule, 300 grammes beurre, 20 jaunes, 6 à 7 œufs entiers, 1 litre et demi de lait, une pincée de sucre, sel, muscade, une poignée de parmesan râpé.

Mettez dans une terrine la farine et amidon, les œufs, sucre, sel et muscade; délayez avec le lait, et passez au tamis dans une casserole; ajoutez moitié du beurre et le parmesan.

Tournez sur feu pour lier la pâte; aussitôt qu'elle commence à faire des grumeanx, retirez-la et travaillez-la hors du feu, jusqu'à ce qu'elle soit lisse; remettez-la sur feu et cuisez-la 5 à 6 minutes, sans la quitter. Mêlez-lui alors le restant du beurre, et versez sur un plafond à rebord, beurré ou mouillé à l'eau froide, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi; laissez refroidir sur glace 5 à 6 heures.

2717. Pâte à ramequin. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 4 à 5 décilitres lait, 10 œufs, 150 grammes parmesan râpé, 150 grammes gruyère coupé en dés, 6 cuillerées crème fouettée, 50 grammes sucre, une pincée de poivre.

Faites bouillir le lait avec le sucre et la moitié du beurre; retirez aussitôt la casserole du feu pour incorporer la farine au liquide, en travaillant la pâte à la cuiller; liez-la sur feu, desséchez-la jusqu'à ce que le beurre suinte; retirez-la, changez-la de casserole, incorporez-lui les œufs l'un après l'autre, ainsi que le restant du beurre; en dernier lieu, ajoutez le parmesan, le gruyère et le poivre.

2718. Pâte à couques. — *Proportions :* 500 grammes farine, 175 grammes beurre, 7 à 8 œufs, 1 décilitre crème crue, 15 grammes levûre, 2 tas de sucre, 2 tas de sel.

Faites la détrempe sur la table, comme pour la brioche : même consistance de pâte; faites lever en lieu frais, rompez-la 4 heures après, et faites lever de nouveau, rompez-la encore avant de former les couques, et faites de nouveau lever ceux-ci. La forme des couques est longue de 6 à 8 centimètres, pointue des deux bouts, genre navettes; on leur donne cette forme, en roulant la pâte sur la table farinée.

2719. Pâte à grisin. — *Proportions :* 2 kilogrammes de farine, 500 grammes de levain de pain, 2 œufs par kilogramme de farine, 125 grammes de sucre, une pincée de sel.

Faites le levain, rafraîchissez-le; ajoutez la farine, le sel, les œufs et le sucre. Faites lever la pâte tout doucement. Mettez-la ensuite sur la table, divisez-la en petites parties, et moulez-la en bâtons; rangez-les sur des plaques; faites lever à température douce; dorez et cuisez à bon four.

2720. Pâte à beignets polonais. — *Proportions :* 500 grammes farine, 150 grammes beurre, 100 grammes sucre, 100 grammes amandes, 8 jaunes d'œuf, un verre de lait, 30 grammes levûre; zeste râpé, fleur de muscade pilée, un grain de sel.

Mettez la farine dans une terrine chaude; avec le quart de celle-ci et la levûre délayée avec le lait, faites un levain dans la terrine même. Couvrez-le avec une partie de la farine, et faites lever. Travaillez ensuite le levain avec la main; ajoutez les œufs peu à peu, en incorporant la farine; il faut faire prendre beaucoup de corps à la pâte en la travaillant.

En dernier lieu, ajoutez le beurre, les amandes, le sel, zeste et fleur de muscade. Faites lever à température douce; rompez-la encore, et faites lever les beignets avant de les cuire.

2721. Pâte à la russe. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 6 jaunes, 3 œufs

entiers, 1 décilitre et demi crème, 25 grammes levûre, un petit tas de sel, 3 tas de sucre en poudre zestes hachés.

On procède à la confection de cette détrempe d'après la même méthode que pour la pâte à brioche. Cette pâte est employée pour les croûtes.

2722. Pâte à coulibiac. — *Proportions :* 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 5 œufs, 1 décilitre, lait, 30 grammes levûre, une pincée de sel.

Faites fondre le beurre; délayez la levûre avec le lait tiède, passez-la au tamis. Tamisez la farine dans une terrine; faites la fontaine, en la serrant contre les parois; déposez sur le centre, les œufs, la moitié du beurre fondu, le sel et la levûre dissoute à l'eau tiède; incorporez la farine peu à peu; à mesure que la pâte prend de la consistance, mêlez le restant du beurre, et travaillez la pâte 10 minutes pour lui faire prendre du corps; rassemblez-la alors sur le centre de la terrine; saupoudrez-la en dessus avec de la farine, couvrez-la avec un linge, sans que celui-ci touche à la pâte; tenez-la à température douce pour la faire lever du double de son volume.

2723. Pâte à précieuses. — *Proportions :* 800 grammes farine, 250 grammes sucre, 200 grammes amandes moulues, 60 grammes beurre, 2 œufs entiers, 5 jaunes, un grain de sel. — Faites la fontaine; mettez dans le centre les œufs, le sucre et le beurre; détrempez la pâte. Moulez-la, laissez-la reposer un quart d'heure.

2724. Pâte frolle (pasta-frolla) à la romaine. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes bon saindoux, 250 grammes sucre en poudre, 4 à 5 jaunes d'œuf, un grain de sel, le zeste d'un citron haché.

Faites la fontaine avec la farine tamisée ; déposez sur le centre le sucre, le sel, le saindoux, les œufs, le zeste ; maniez d'abord ces éléments ensemble, incorporez-les avec la farine, mais par petites parties à la fois ; rangez à mesure ces parties de côté, rassemblez-les ensuite pour mouler la pâte sans la fraiser ; faites-la reposer 20 minutes sur glace.

2725. Pâte frolle à la brémoise. — *Proportions :* 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 100 grammes saindoux, 250 grammes sucre, 5 jaunes d'œuf, un grain de sel, demi-zeste de citron haché.

Déposez les jaunes d'œuf dans une petite casserole, et liez-les sur feu très-doux, en les tournant à la cuiller ; aussitôt liés, trempez le fond de la casserole à l'eau froide pour les faire refroidir. — Faites la fontaine avec la farine, déposez sur le centre les jaunes d'œuf, le beurre, le saindoux, le sucre, le sel ; assemblez la pâte, fraisez-la vivement pour la rendre lisse ; moulez-la alors pour la faire reposer sur glace.

2726. Pâte frolle à la française. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 250 grammes sucre, 1 œuf entier, 4 à 5 jaunes, 1 tas de sel, 1 cuillerée cognac. — Opérez comme il est dit à l'article 2724.

2727. Pâte frolle à l'allemande. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 175 grammes sucre, 8 à 9 jaunes d'œuf, 1 grain de sel.

Faites bien refroidir le beurre sur glace; maniez-le ensuite, en l'épongeant dans un linge. Faites la fontaine, déposez sur le centre le beurre, le sucre, les œufs, le sel, une cuillerée d'eau bien froide. Maniez le beurre avec les œufs et le liquide, incorporez la farine peu à peu ; à mesure qu'une petite partie de pâte est consistante, retirez-la de côté. Rassemblez ensuite ces parties, brisez la pâte avec la lame du couteau, afin de ne pas l'échauffer; rassemblez-la sans la travailler davantage. Tenez-la sur glace jusqu'au moment de l'employer.

2728. Pâte frolle à la piémontaise. — *Proportions :* 300 grammes farine de maïs, 200 grammes farine de froment, 350 grammes beurre, 250 grammes sucre, 250 grammes amandes pilées, 9 à 10 jaunes d'œuf, 1 grain de sel, zeste haché ou vanille.

Mêlez les deux farines, faites la fontaine ; déposez dans le centre les amandes pilées et passées au tamis, le beurre, les œufs, le sel, le sucre, le zeste ; faites la détrempe ; fraisez la pâte, moulez-la, faites-la reposer une heure sur glace.

2729. Pâte frolle à la florentine. — *Proportions :* 500 grammes farine, 350 grammes beurre, 250 grammes sucre, 200 grammes chocolat râpé, 6 jaunes et 2 œufs entiers, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée de sucre en poudre, 1 grain de sel.

Faites la détrempe; fraisez la pâte pour la rendre lisse; moulez-la; faites-la reposer une heure sur glace.

2730. Pâte frolle à la napolitain. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 250 grammes sucre, 250 grammes amandes, 2 jaunes, 2 œufs entiers, 2 cuillerées de crème crue, 1 tas de sel, demi-zeste râpé de citron ou d'orange.

Mondez les amandes, pilez-les avec une poignée de sucre, un blanc d'œuf; passez-les au tamis. — Faites la fontaine avec la farine tamisée; déposez au centre la crème, le restant du sucre et des œufs, le beurre, le sel, les amandes. Mêlez d'abord ces éléments avec la main, incorporez ensuite la farine; rassemblez la pâte, fraisez-la vivement pour la rendre lisse; moulez-la, faites-la refroidir une heure sur glace.

2731. Pâte à napolitain. — 500 grammes sucre au zeste de citron, 500 grammes amandes moulues, 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 2 œufs entiers, 6 jaunes, 1 grain de sel. — Opérez comme pour la pâte frolle. — On peut aussi préparer la pâte dans les proportions suivantes: 500 grammes farine, 400 grammes amandes douces dont quelques-unes amères, 250 grammes beurre, 200 grammes sucre en poudre, 6 à 7 œufs, grain de sel, zeste râpé sur du sucre.

A la page 304 se trouve décrite une pâte à napolitain donnant d'excellents résultats.

2732. Pâte à brioche fine. — *Proportions :* 500 grammes belle farine, 400 grammes beurre fin, 7 à 8 œufs entiers, 2 tas de sel, 2 tas de sucre, 10 à 12 grammes de levûre[1], quelques cuillerées de crème crue, quelques cuillerées de cognac. — Le bon beurre est l'élément indispensable pour obtenir de la bonne brioche. — Pour obtenir une meilleure pâte, il faut en faire au moins de 2 à 3 livres.

Tamisez la farine; avec un quart et la levûre délayée à l'eau tiède, faites un levain mollet. Mettez-le dans une casserole, couvrez et faites-le lever à l'étuve.

Faites la fontaine avec le restant de la farine; dans le centre mettez le beurre, la crème, le sel, le sucre et 2 œufs. Faites la détrempe, en ajoutant peu à peu les œufs; fraisez-la trois fois, puis battez-la vivement 12 à 15 minutes; quand elle est lisse, mêlez-lui le levain; travaillez-la encore quelques minutes, puis ajoutez le cognac. Avec de la farine, saupoudrez une terrine ou sébile, mettez la pâte dedans; couvrez-la et tenez-la dans un lieu frais; si elle montait vite, rompez-la. — On fait ordinairement la pâte le soir, pour l'employer le matin, en hiver surtout; en été, 5 à 6 heures suffisent pour la faire lever. Dans les deux cas, il faut la rompre une ou deux fois, c'est-à-dire la sortir de la terrine et la mettre sur la table farinée pour la travailler 2 minutes, puis la remettre dans la terrine. — La pâte à brioche doit lever lentement; elle ne doit pas exiger d'être rompue avant 4 à 5 heures après sa préparation (voir plus loin l'article brioche pour grosse pièce). — On prépare la brioche la plus fine avec presque autant de beurre que de farine : 450 pour 500 grammes : à peu près livre par livre.

2733. Pâte à brioche commune. — *Proportions :* 500 grammes farine, 7 à 8 œufs, 300 grammes beurre fin, 10 à 12 grammes levûre, 2 tas de sel, le double de sucre en poudre, le tiers d'un verre de crème crue. — Pour la manipulation, voir l'article qui précède.

2734. Pâte à brioche à l'italienne. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 7 à 8 œufs, 10 grammes sel, 50 grammes sucre, 15 grammes levûre.

Tamisez la farine dans une terrine tiède, faites la fontaine; au centre de celle-ci déposez le sel, le sucre, le beurre, 4 à 5 œufs entiers, ainsi que la levûre délayée avec un peu de lait tiède, passée au tamis; maniez d'abord le beurre avec les œufs, incorporez peu à peu la farine avec le liquide; travaillez la pâte avec la main, 10 minutes, pour lui faire prendre du corps; quand elle est bien lisse, élastique, couvrez la

1. Pour les pâtes levées, la quantité de levûre dépend de ses qualités : plus elle est faible, plus on l'augmente. — Il en est de même pour les œufs, plus ils sont petits, plus il en faut. — De toutes les pâtes levées, la brioche est celle qui exige le moins de levûre.

terrine avec un linge, placez-la à l'étuve douce. Dès que la pâte commence à lever, rompez-la encore, et la travaillant avec une cuiller, sans la couper ; chaque 10 minutes recommencez ce travail, en incorporant peu à peu le restant des œufs. Au bout de 2 heures, la pâte doit être à point ; sortez-la de l'étuve, moulez-la et faites-la lever à peu près au double de son volume, tout doucement, avant de la cuire.

2735. Pâte à brioche mousseline. — Mêlez trois quarts de pâte à baba avec un quart de pâte à brioche, ramollie avec un œuf. Faites lever deux fois ; moulez.

2736. Pâte à Savarin. — *Proportions :* 500 grammes farine, 175 grammes beurre, 60 grammes sucre 15 œufs, 15 grammes levûre, 2 décilitres de lait, 1 grain de sel, quelques cuillerées de crème crue. — Pour la manipulation de la pâte, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2737. Pâte à Savarin, à l'orange. — *Proportions :* 500 grammes farine, 275 grammes beurre, 15 œufs, 15 grammes levûre, une pincée de sel, 4 cuillerées de sucre à l'orange, 4 cuillerées d'amandes amères hachées, 1 décilitre de crème crue.

Faites la détrempe dans la terrine tiède, en opérant comme pour le baba ; la pâte doit être longtemps travaillée avec la moitié du beurre seulement, on mêle le reste en dernier lieu.

2738. Pâte à cougloff, à la viennoise. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 4 cuillerées sucre, 22 à 24 œufs, selon leur grosseur, 125 grammes d'amandes amères, fleur de muscade et zeste haché, un grain de sel, 20 grammes [illegible].

Mettez le beurre dans une terrine tiède, travaillez-le jusqu'à ce qu'il soit lié en crème et bien mousseux ; ajoutez alors les œufs, un à un, en même temps que la farine ; travaillez longtemps la pâte ; quand elle est [illegible], mêlez-lui la levûre délayée avec un peu d'eau tiède ; ajoutez les amandes, sel, sucre, zeste et fleur de muscade. Faites lever la pâte dans le moule beurré ; cuisez à four doux.

2739. [illegible]. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 15 œufs 6 jaunes, [illegible] levûre, 1 grain de sel, 4 [illegible] de sucre, [illegible] haché, 2 cuillerées de rhum. — Faites la détrempe dans la terrine tiède, en [illegible] comme il est dit à l'article 2738.

2740. Pâte à cougloff, à la bavaroise. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 18 à 20 œufs, 6 jaunes, [illegible] grammes levûre, 4 [illegible] pilées, une pincée de fleur de muscade en poudre, autant de sel.

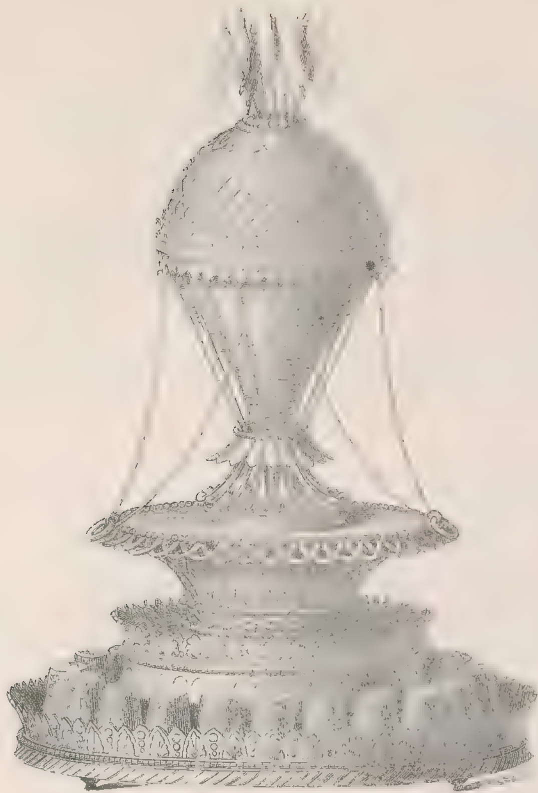
Faites la détrempe dans la terrine tiède, en opérant comme il est dit à l'article 2738.

2741. Pâte à cougloff, à la crème. — *Proportions :* 500 grammes farine, 290 grammes beurre, 10 œufs, 1 cuillerée de sucre d'orange, 1 pincée de sel, 3 décilitres crème, 20 grammes levûre. — Pour la détrempe, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2742. Pâte à cougloff, à la hollandaise. — *Proportions :* 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 15 œufs entiers, 175 grammes sucre à l'orange, 20 grammes levûre, 1 pincée sel, 1 décilitre 1/2 de lait. — Pour la détrempe, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-ONZIÈME.

[illegible] page 355. 400. Gradin à casque, page 356. 401. Gradin à corbeille, page 355.







2743. Pâte à soleil. — Préparez 500 grammes de pâte à savarin ; quand elle est levée dans la terrine, incorporez-lui 200 grammes d'avelines pilées avec 2 œufs, passées au tamis ; emplissez les moules, laissez lever la pâte.

2744. Pâte à Gorenflot. — Préparez 500 grammes de pâte à savarin ; quand elle est levée dans la terrine, rompez-la, mêlez-lui 500 grammes d'amandes pilées avec quelques cuillerées de marasquin, et passées au tamis. Emplissez les moules pour faire de nouveau lever la pâte.

2745. Pâte à baba, aux raisins. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 8 œufs entiers, 60 grammes sucre, une pincée de sel, 1 décilitre de lait, quelques cuillerées de crème, 20 grammes levûre, 150 grammes raisins secs, 100 grammes d'écorces confites. — Pour la manipulation de la pâte, voyez aux grosses pièces de pâtisserie.

2746. Pâte à baba, à la varsovienne. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 200 grammes sucre, 8 œufs entiers, 4 jaunes, une pointe de safran, 30 grammes de levûre, 2 décilitres de lait, quelques cuillerées de crème, une pincée cannelle, 100 grammes amandes douces et amères, un grain de sel.

Faites fondre le beurre pour l'épurer ; laissez-le refroidir à moitié. Faites piler les amandes avec une cuillerée de sucre à l'orange. Tamisez la farine dans une terrine, tenez-la à l'étuve douce. Déposez les jaunes et les œufs entiers dans une casserole, faites-les fouetter au bain-marie, jusqu'à ce qu'ils soient tièdes et mousseux.

Délayez la levûre avec le lait tiède, passez au tamis. Sortez la terrine de l'étuve, faites un creux sur le centre de la farine ; dans ce creux versez la levûre délayée ; avec ce liquide et un quart de la farine préparez un levain de consistance molle ; couvrez-le avec la farine qui l'entoure, puis couvrez la terrine avec un linge ; tenez-la à température douce jusqu'à ce que le levain ait doublé de volume. Rompez-le, alors ajoutez le sel, le sucre, la crème, le quart du beurre, les deux tiers des œufs ; travaillez cette pâte avec la main ; incorporez peu à peu la farine, de façon à former une pâte ferme ; travaillez-la 10 minutes pour lui donner du corps. Incorporez enfin le restant du beurre et des œufs, peu à la fois, les amandes, le safran et la cannelle, mais sans cesser de travailler fortement la pâte. L'incorporation terminée, couvrez la terrine avec un linge, et faites revenir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légèrement montée ; emplissez les moules, faites de nouveau lever la pâte avant de la cuire.

2747. Pâte à baba, à la crème. — *Proportions :* 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 7 à 8 œufs, 20 grammes de levûre, 1 tas de sel, 2 tas de sucre, 4 cuillerées de crème, 3 cuillerées de rhum.

Tamisez la farine dans une terrine ; prenez-en le quart pour faire le levain dans une casserole.

Faites la fontaine ; dans le centre mettez le beurre, la crème, le sel et le sucre, 2 œufs ; mélangez le beurre et les œufs avec les mains, puis incorporez la farine peu à peu ; travaillez fortement la pâte, en ajoutant le restant des œufs, un à un. Quand elle est bien lisse ajoutez le levain, et travaillez encore la pâte 4 à 5 minutes ; mêlez-lui alors le rhum. Faites-la revenir dans les moules.

On peut aussi mêler à la pâte des raisins de Smyrne et de Corinthe : 300 grammes par livre de farine et 100 grammes de cédrat.

2748. Pâte à Mazarin. — *Proportions :* 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 150 grammes sucre, 5 œufs entiers, 3 jaunes, 2 décilitres de lait, 20 grammes levûre, un peu de sel. — Pour la manipulation, voir aux entremets chauds.

2749. Pâte à Mazarin, aux amandes. — *Proportions :* 500 grammes farine, 175 grammes beurre, 20 grammes levûre, 100 grammes amandes hachées, un grain de sel, 4 cuillerées de sucre au citron ou à l'orange, 7 à 8 œufs, 2 décilitres de crème crue.

Faites la détrempe dans la terrine, en opérant comme pour le baba.

2750. Pâte à Munich. — *Proportions :* 500 grammes belle farine, 350 grammes beurre, 10 œufs entiers, 200 grammes sucre, un grain de sel, 20 grammes levûre, 2 décilitres lait. — Pour la manipulation de la pâte, voyez aux grosses pièces de pâtisserie.

2751. Pâte à Munich, aux amandes. — *Proportions :* 500 grammes farine, 375 grammes beurre, 8 œufs, grain de sel, 60 grammes sucre, 100 grammes amandes émincées, 20 grammes levûre.

Faites le levain avec le quart de la farine, la levûre et l'eau nécessaire. Avec le restant de la farine, préparez la détrempe, dans une terrine, ajoutez les œufs, peu à peu, le sel: réservez moitié du beurre pour la fin, de façon à donner plus de corps à la pâte; tenez-la molle. Ajoutez le sucre, puis le levain. Faites lever la pâte avant de la mouler. Saupoudrez le moule beurré avec les amandes émincées.

2752. Pâte à Compiègne. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 50 grammes sucre, 5 œufs entiers, 5 jaunes, 2 cuillerées de sucre en poudre, une pincée de sel, zeste d'orange râpé, 20 grammes levûre, demi-verre de crème fouettée. — Pour la détrempe, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2753. Pâte à Compiègne, aux amandes. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 7 jaunes, 2 œufs, 60 grammes amandes hachées, 20 grammes levûre, 1 tas de sel, 2 tas de sucre, 1 décilitre crème crue.

Faites la détrempe dans une terrine tiède, en opérant comme pour le baba: pâte molle. Faites lever dans les moules.

2754. Pâte à frire. — Déposez dans une terrine 500 grammes de farine tamisée, ajoutez un grain de sel, 4 cuillerées d'huile; délayez-la avec 3 à 4 décilitres d'eau tiède, de la bière ou du vin blanc, en la travaillant à la cuiller, pour l'obtenir lisse, sans grumeaux, mais surtout sans la corder; elle doit avoir la consistance d'une crème anglaise, mais assez liée pour qu'elle masque la cuiller; laissez-la reposer une heure, à couvert.

Au moment de l'employer, incorporez-lui 4 à 5 blancs d'œuf fouettés, bien fermes.

Si cette pâte est destinée à des entremets chauds, on peut ajouter quelques cuillerées de cognac ou de l'eau de fleur d'oranger, mais avant l'incorporation des blancs. — On peut toujours remplacer l'huile par du beurre fondu.

2755. Pâte à frire à l'italienne. — Cassez 6 œufs dans une terrine, mêlez-leur 6 cuillerées de farine; délayez l'appareil avec 1 décilitre d'huile, 2 cuillerées de vin blanc; ajoutez un grain de sel; travaillez 7 à 8 minutes la pâte avec la cuiller.

2756. Pâte à pastillage. — *Proportions :* 500 grammes de sucre passé au tamis de soie, 200 grammes d'amidon fin, 100 grammes de gomme adragante, quelques gouttes de suc de citron, un grain de bleu végétal pulvérisé.

Procédé : On lave la gomme à l'eau tiède, on la dépose dans un vase et on la couvre avec de l'eau froide; on ferme le vase, et on laisse ramollir la gomme 7 à 8 heures, en ayant soin de l'humecter si elle était trop sèche. On la passe ensuite à travers un linge propre, en tordant celui-ci pour faire tomber la gomme sur un marbre et la travailler, en la broyant avec la main fermée, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et blanche.

A ce point, on additionne quelques gouttes de suc de citron et une poignée de sucre; on continue à travailler la pâte pour faire absorber le restant du sucre peu à peu, et lui donner du corps. On l'enferme alors dans un vase; on la laisse reposer dans un lieu frais ou sur glace. Cette gomme peut se conserver 8 jours, et elle n'est que meilleure à employer; le pastillage qu'on obtient avec elle n'éprouve aucun retrait.

Quand on veut finir le pastillage, on place la gomme sur le marbre et on lui incorpore l'amidon peu à peu; on l'azure légèrement; on trempe une main dans l'eau froide, simplement pour l'humecter, et on travaille ensuite la pâte avec cette main, jusqu'à ce que l'humidité ait été absorbée : cette addition très-minime d'eau froide a pour but d'empêcher le retrait de la pâte.

Si le pastillage ne doit pas rester blanc, on le divise en parties pour nuancer celles-ci avec des couleurs pulvérisées ou liquides, mais dans tous les cas *inoffensives* ; car, bien que cette pâte ne soit pas destinée à être mangée, il est toujours prudent de ne pas s'exposer à des dangers d'une nature si grave.

Quand le pastillage est coloré, on moule séparément les parties pour les enfermer chacune dans un petit vase, les couvrir et les tenir en lieu frais.

On peut aussi préparer le pastillage dans un mortier, en broyant d'abord la gomme ramollie pour la faire blanchir et lui donner du corps ; on incorpore alors le sucre peu à peu, jusqu'à ce que la pâte soit compacte; on la laisse reposer plusieurs jours si c'est possible, et on lui incorpore l'amidon, en travaillant la pâte à la main, sur la table.

Avant d'employer le pastillage reposé, on doit toujours le travailler quelques minutes avec les mains, en le moulant sur le marbre saupoudré de sucre ou d'amidon.

2757. Pâte d'amandes à la gomme adragante. — *Proportions :* 500 grammes sucre passé au tamis de soie, 250 grammes amandes, 40 grammes gomme adragante, le suc de 2 citrons.

Plongez les amandes à l'eau bouillante; mondez-les vivement, fendez-les chacune en deux parties, faites-les dégorger 24 heures à l'eau froide, en les changeant deux ou trois fois ; égouttez-les ensuite pour les piler avec un peu de sucre ; ajoutez le suc d'un citron, et passez-les au tamis.

Prenez de la gomme adragante ramollie à point ; passez-la à travers un linge, avec pression, sur un marbre bien propre; travaillez-la avec la main pour lui donner du corps ; incorporez-lui peu à peu la moitié de son poids de sucre fin ; ajoutez le suc d'un citron ; quand la pâte est lisse, incorporez les amandes et le restant du sucre, moulez-la ensuite pour l'enfermer dans un vase hermétiquement fermé ; faites-la reposer 48 heures au moins dans un lieu frais.

2758. Pâte d'amandes, gommée. — Prenez 500 grammes d'amandes mondées, faites-les dégorger quelques heures ; égouttez et pilez-les ensuite par petites quantités à la fois, afin de les réduire en poudre ; passez-les au tamis. — Passez à la serviette 125 grammes de gomme adragante ramollie à point ; travaillez-la avec les mains sur un marbre, afin de la rendre lisse, et mêlez-lui peu à peu 500 grammes de glace de sucre; ajoutez ensuite les amandes peu à peu, en même temps que 500 grammes de glace de sucre, de façon à obtenir une pâte ferme; enfermez-la dans un vase et tenez-la au frais pour la laisser reposer.

2759. Pâte d'amandes, gommée, à la vanille. — Faites dégorger 7 à 8 heures, à l'eau froide, 500 grammes de belles amandes douces mêlées avec quelques amères et mondées.

Égouttez et pilez-les ; passez-les ensuite au tamis et remettez-les dans le mortier ; pilez de nouveau en leur mêlant peu à peu un blanc d'œuf et 500 grammes de sucre vanillé, fin, passé au tamis de soie.

Mettez-la pâte dans un poêlon ou une casserolle, et desséchez-la un quart d'heure, sur feu doux, sans la quitter, c'est-à-dire jusqu'au point où elle se détache du vase. Mettez-la alors sur la table saupoudrée de sucre fin ; aussitôt qu'elle est à peu près refroidie, travaillez-la avec les mains, en lui incorporant deux cuillerées de gomme adragante, ramollie et passée à travers un linge, comme pour le pastillage ; travaillez-la encore, en lui incorporant du sucre fin jusqu'à ce qu'elle acquière la consistance du pastillage; enfermez-la alors dans un vase et laissez-la reposer quelques heures avant de l'employer.

2760. Pâte d'amandes, pour charlotte. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 500 grammes de sucre, en ajoutant, peu à peu, 2 œufs ; retirez la pâte sur la table pour la travailler avec les mains, en lui incorporant 250 grammes de beurre, 300 grammes de farine, 6 œufs entiers et quelques jaunes, sel, zeste haché. Laissez reposer, puis abaissez la pâte mince pour la cuire et la détailler en montants, ayant la hauteur du moule à timbale et la largeur de 2 à 3 centimètres.

2761. Pâte d'amandes, à couper. — Pilez 500 grammes d'amandes mondées, avec 500 grammes de sucre en poudre, en ajoutant des blancs, pour la rendre à consistance de pâte à macarons. Retirez-la sur la table et mêlez-lui 500 grammes de glace de sucre. Abaissez, coupez et cuisez à four doux.

2762. Pâte d'amandes, aux œufs. — Pilez bien 500 grammes d'amandes, en additionnant peu à peu,

250 grammes de sucre vanillé, 8 jaunes d'œuf; déposez cette pâte sur le tour, travaillez-la avec les mains, en incorporant 250 grammes de sucre; moulez-la, tenez-la à couvert.

2763. Pâte d'amandes, pour petit four. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 4 blancs d'œuf, essence. — Pilez les amandes avec le sucre, en additionnant les blancs peu à peu; retirez la pâte du mortier, tenez-la à couvert dans une terrine.

2764. Pâte d'amandes, pour timbale. — Pilez 500 grammes d'amandes mondées et séchées, en ajoutant un blanc d'œuf; ajoutez, peu à peu, 500 grammes de sucre, un peu de zeste de citron haché; retirez la pâte dans une terrine, mêlez-lui 50 grammes de farine, et délayez-la en pâte molle avec des blancs d'œuf.

2765. Pâte d'amandes, cuite. — Mondez 250 grammes d'amandes; faites-les dégorger, égouttez-les, et pilez-les en ajoutant quelques gouttes d'eau; quand elles sont converties en pâte, passez-les au tamis, et mêlez-leur peu à peu 750 grammes de sucre cuit au petit *cassé*, à la vanille; desséchez la pâte quelques minutes sur feu, et mettez-la de nouveau dans le mortier pour la piler, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse qu'elle ait pris beaucoup de corps; retirez-la pour la mouler sur un marbre saupoudré de sucre.

2766. Pâte d'amandes, soufflée. — Pilez 500 grammes d'amandes mondées et dégorgées; mêlez-les, peu à peu, avec 1 kilogramme de sucre, 8 blancs d'œuf, en donnant du corps à la pâte; travaillez-la alors sur le tour, en incorporant encore 1 kilogramme de sucre fin; quand le sucre est absorbé, moulez la pâte et tenez-la à couvert.

2767. Pâte d'amandes, à vacherin. — Pilez 500 grammes d'amandes mondées, en ajoutant 2 cuillerées d'eau froide et 100 grammes de sucre; passez-les au tamis. Mettez-les dans un poêlon avec 500 grammes de glace de sucre, et desséchez la pâte sur feu modéré, sans cesser de remuer avec une cuiller; jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus aux doigts.

A ce point, mettez-la sur un marbre, travaillez-la avec la cuiller, puis avec la main jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Mêlez-lui alors 2 cuillerées de gomme adragante ramollie et passée, comme pour le pastillage. Mélangez bien la gomme et la pâte, et incorporez-lui peu à peu 4 à 500 grammes de glace de sucre, en opérant comme pour le pastillage.

Avec cette pâte on prépare des abaisses pour entremets ou pièces mangeables.

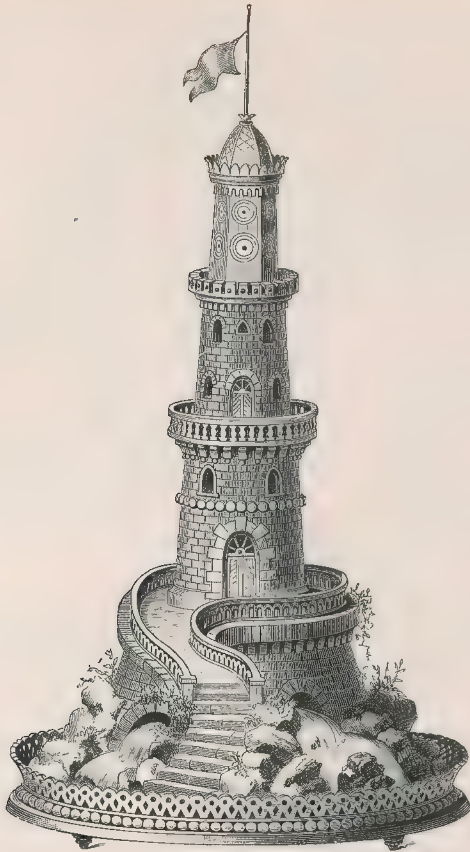
2768. Pâte à massepain, au kirsch. — Prenez 500 grammes d'amandes mondées et dégorgées, bien blanches. Faites-les sécher pour les moudre; pilez-les ensuite avec une poignée de sucre vanillé et quelques cuillerées de kirsch; passez-les au tamis.

Cuissez au *boulé* 300 grammes de sucre, dans un poêlon; mêlez-lui les amandes, et desséchez la pâte, en remuant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus au poêlon.

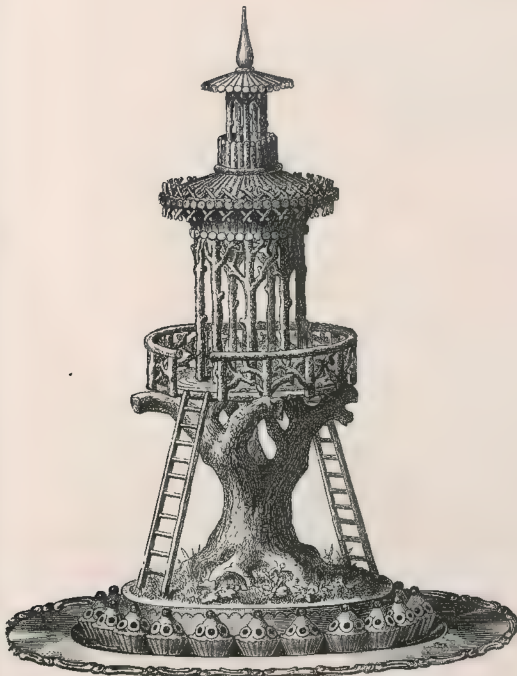
Retirez-la alors; mettez-la sur un marbre saupoudré de glace de sucre. Quand elle est froide, travaillez-la avec les mains pour la rendre bien lisse.

Si on veut employer cette pâte pour mouler ou modeler des fruits, il faut lui mêler un sixième de son poids de gomme adragante, remplie avec de la glace de sucre comme pour pastillage. Mais pour l'obtenir lisse, fine et élastique, il faut faire passer les amandes à la machine, aussitôt qu'elles sont mêlées au sucre. Cette machine se compose simplement de cylindres, entre lesquels la pâte passe.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-DOUZIÈME.



402.



403.



404.

2769. Pâte à massepain, aux fleurs d'oranger. — *Proportions:* 500 grammes d'amandes, 600 grammes de sucre, 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes avec l'eau de fleurs d'oranger, déposez-les dans un poêlon ; ajoutez le sucre; posez le poêlon sur feu doux pour dessécher la pâte, en la travaillant jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts; travaillez-la ensuite sur la table saupoudrée de sucre pour la rendre lisse.

2770. Pâte à plum-cake. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 500 grammes sucre, 8 œufs entiers, 5 jaunes, une pincée de sel, 200 grammes raisins de Corinthe, autant de Smyrne, 100 grammes écorces confites.

Pour la manipulation, voir au chapitre des *Gâteaux pour thé.*

2771. Pâte d'office. — Tamisez 500 grammes de farine sur le tour; faites la fontaine; déposez sur le centre 350 grammes de sucre ; ajoutez 2 œufs entiers et 6 jaunes, 125 grammes d'eau; délayez le sucre avec le liquide ; incorporez ensuite la farine peu à peu, afin d'obtenir une pâte lisse et ferme; fraisez-la deux ou trois fois; moulez-la, faites-la reposer quelques heures.

Cette pâte n'étant appliquée qu'à l'ornementation, on peut, après l'avoir employée, la piler pour la convertir en poudre, la mêler avec un tiers de son volume de farine et quelques œufs, pour la détremper de nouveau et la cuire.

2772. Pâte à croûtes de Gênes. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 350 grammes farine, 250 grammes beurre fin, 8 œufs, sel, 200 grammes raisins de Smyrne, zeste.

Travaillez le beurre avec le sucre et les œufs dans une terrine; quand l'appareil est bien mousseux ajoutez la farine séchée et tamisée. Couchez les croûtes sur plaque beurrée.

2773. Pâte à gâteau d'York. — *Proportions :* 500 grammes farine, 400 grammes sucre, 350 grammes d'amandes pilées, sel, une pincée d'ammoniaque.

Étalez la farine en fontaine; sur le centre déposez le sucre, les amandes et le sel, Délzayez le sucre et les amandes avec du lait ; incorporez la farine, peu à peu, en tenant la pâte molle et lisse, mais sans la fraiser; tourrez-la 7 fois. Les gâteaux sont coupés de forme ronde ou longue, de l'épaisseur d'un tiers de centimètre; ils sont dorés avec du lait, cuits sur plaque à four chaud.

2774. Pâte à biscuit anglais. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes sucre, 80 grammes beurre, 4 œufs, un peu de lait, une cuillerée à café d'ammoniaque pulvérisée, un grain de sel.

Faites la fontaine, placez dans le centre les œufs, le beurre, le sel, le lait. — Pâte lisse et ferme, abaissée, mince, détaillée au coupe-pâte ; cuire à four vif.

2775. Appareil à gaufres. — *Proportions :* 250 grammes farine, 250 grammes glace de sucre, 4 blancs d'œuf.

Travaillez le sucre avec les blancs, ajoutez la farine, et cuisez l'appareil à four chaud, sur plaque cirée et farinée.

2776. Appareil à gaufres roulées. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 250 grammes sucre, 175 grammes farine, 8 blancs fouettés, un grain de sel, zeste.

Prenez les amandes moulues, mêlez-les avec le sucre, dans une terrine ; ajoutez les blancs peu à peu ; en dernier lieu, la farine. — Cuisez sur plaque cirée ; roulez ensuite ces gaufres en cornet ou en tube.

2777. Appareil de palais de dames. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 11 œufs, sel, essence. — Travaillez le sucre avec la moitié des œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez le restant des œufs peu à peu ; incorporez ensuite la farine, en la tamisant.

Couchez l'appareil à la poche, sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four vif.

2778. Appareil de biscuit de couleur, pour rocher. — Préparez un appareil de biscuit ordinaire; quand les blancs sont incorporés, divisez-le en quatre parties ; placez chaque partie dans une terrine différente pour les nuancer, une avec du chocolat dissous et mêlé avec un peu de blanc d'œuf fouetté, l'autre avec du carmin liquide, la troisième avec du *vert-d'épinards,* la quatrième partie reste à l'état naturel; versez les appareils dans un sautoir ou plafond, préalablement beurré, masqué avec du papier, en les mêlant sans les travailler : l'appareil doit être marbré; cuisez-le à four modéré, laissez refroidir pour le casser en morceaux informes ; faites-les sécher à l'étuve douce.

2779. Appareil à dariole. — Pour 8 darioles : un moule à dariole de sucre, autant de farine, un demi-moule de pralin, un œuf et un jaune, 4 moules de lait, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

2780. Appareil de génoise sur feu, à la farine de riz. — *Proportions :* 500 grammes de sucre; 375 grammes farine de riz, 500 grammes beurre, 4 cuillerées de kirsch et autant d'eau de fleurs d'oranger, 16 œufs, un grain de sel.

Mêlez les œufs avec le sucre; fouettez sur feu; quand l'appareil est léger, retirez-le, mêlez-lui peu à peu la farine tamisée, puis le beurre fondu, kirsch et eau de fleurs d'oranger, sel. — Cuisez en moules plats ou sur plaque; four doux.

2781. Appareil de génoise, fouetté sur feu. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes sucre, 500 grammes beurre fondu, 12 œufs entiers, zeste râpé, un grain de sel.

Mettez dans une bassine le sucre, le sel, les œufs; mêlez et fouettez sur feu très-doux. Quand l'appareil est léger, retirez du feu, ajoutez le beurre fondu, la farine, puis le zeste. — Cuisez sur plaque ou moules plats.

2782. Appareil de génoise, aux zestes. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 16 œufs, zeste, sel.

Travaillez 12 œufs avec le sucre; ajoutez sel et zeste, farine, le beurre et le restant des œufs.

2783. Appareil de génoise, aux amandes et vanille. — *Proportions* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 300 grammes beurre, 200 grammes amandes douces et amères, moulues, 7 œufs entiers, 5 jaunes, 5 blancs fouettés, vanille, un grain de sel.

Mettez le sucre et les amandes dans une terrine, mêlez les œufs peu à peu; ajoutez la farine, et travaillez 3 minutes; ajoutez le beurre, la farine, le sel et les blancs fouettés. — Cuisez sur plaque ou en moules plats.

2784. Appareil de génoise aux amandes et zeste. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont 50 parfumés à l'orange, 300 grammes farine, 50 grammes fécule de pommes de terre, 250 grammes amandes, 400 grammes beurre, 4 œufs entiers, 4 jaunes, 4 blancs fouettés, zeste, un grain de sel.

Pilez les amandes avec un œuf, déposez dans une terrine, ajoutez le sucre, les œufs entiers, les jaunes, le sel; travaillez l'appareil comme du biscuit; quand il est mousseux et léger, incorporez les amandes, puis le beurre fondu, en crème, la fécule et la farine, en les tamisant; ajoutez enfin les blancs fouettés.

Cuisez l'appareil dans un plafond beurré, fariné ou glacé.

2785. Appareil de génoise pour croquembouche. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 500 grammes beurre, 12 œufs, zeste, un grain de sel.

Mêlez simplement le sucre et les œufs dans une terrine; ajoutez peu à peu la farine et le beurre fondu, sel et zeste. — Cuisez sur plaque beurrée et farinée ou couverte de papier beurré ; four doux.

2786. Appareil de génoise cassante. — Pesez 8 œufs, pesez le même poids de sucre, autant de beurre, autant de farine, autant d'amandes. Déposez le sucre dans une terrine pour le travailler vivement avec les œufs; quand l'appareil est léger, ajoutez un grain de sel, la farine, les amandes pilées et passées au tamis, puis le beurre et 100 grammes de fécule ; quand l'incorporation est faite, ajoutez 4 cuillerées de cognac. — Cuisez à four doux, sur plaque ou en moules beurrés.

2787. Appareil de génoise aux raisins. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 350 grammes farine, 50 grammes fécule de pommes de terre, 400 grammes beurre fondu, 8 jaunes d'œuf, 4 blancs fouettés, 150 grammes raisins de Smyrne, 1 demi-zeste de citron haché, un grain de sel.

Travaillez, dans une terrine, le sucre avec les œufs; quand l'appareil est léger, incorporez la farine et la fécule, le beurre fondu en crème, le sel, en dernier lieu les 4 blancs fouettés, puis les raisins et le zeste haché. — On cuit cet appareil en moules beurrés, ou sur plaque couverte de papier.

2788. Appareil de génoise aux pistaches. — *Proportions :* 500 grammes sucre (dont 50 vanillé), 350 grammes farine, 400 grammes beurre, 50 grammes fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 3 blancs fouettés, 125 grammes de pistaches, un grain de sel.

Maniez le beurre dans un linge, déposez-le dans une terrine tiède, travaillez-le à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit crémeux; ajoutez alors un œuf entier, une poignée de sucre, le sel et le zeste; quand l'appareil est bien mêlé, ajoutez une autre poignée de sucre ; continuez ainsi l'opération jusqu'à ce que le sucre et les œufs soient absorbés ; ajoutez les pistaches pilées et mêlées avec le suc de 2 oranges; incorporez ensuite la farine et la fécule en les tamisant, et, en dernier lieu, les blancs fouettés.

2789. Appareil de génoise sèche, pour timbale. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 10 œufs entiers, 250 grammes beurre fondu et épuré, un grain de sel, un petit verre d'eau-de-vie.

Mêlez dans une terrine le sucre, les œufs, le beurre, la farine et l'eau-de-vie, sans travailler beaucoup. — Cuisez sur plaque beurrée et farinée.

2790. Appareil de génoise angélique. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 8 œufs entiers bien battus, 300 grammes angélique, 500 grammes beurre fondu et épuré, 8 blancs fouettés, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, le beurre ensuite, puis les blancs fouettés et l'angélique coupée en dés. Cuisez en petits moules beurrés.

2791. Appareil de génoise chinoise. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 600 grammes beurre fondu et épuré, 8 à 10 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, 300 grammes chinois confits, 6 cuillerées de rhum, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine tamisée, le beurre, le rhum, le sel, les blancs fouettés, puis les chinois coupés en tranches minces. Cuisez l'appareil sur plaque; quand il est à point, pralinez-le, saupoudrez avec du sucre en poudre; faites sécher au four. Divisez ensuite l'abaisse.

2792. Appareil de gâteau de broche polonais. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes fécule, 500 grammes beurre, 500 grammes sucre, 25 jaunes d'œuf, 17 blancs, 1 bâton de vanille, zeste de citron et d'orange, macis, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir au chapitre des grosses pièces de pâtisserie.

2793. Appareil de gâteau de broche allemand. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre vanillé, 500 grammes beurre, 375 grammes farine, 175 grammes amidon en poudre, 6 œufs entiers, 18 jaunes, demi-litre de crème fouettée, un grain de sel, liqueurs.

Travaillez le beurre en crème, ajoutez les œufs entiers, puis les jaunes; travaillez fortement et longtemps l'appareil; mêlez-lui ensuite les blancs, fouettez la farine et amidon. Réservez la crème fouettée pour le moment de la cuisson.

2794. Appareil de madeleine. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes beurre, 500 grammes farine, 8 à 9 œufs entiers, sel, essence.

Déposez dans une terrine le sucre, la farine et les œufs; mêlez et fouettez sur feu doux; quand l'appareil est léger, incorporez peu à peu le beurre fondu en crème. — Cuisez l'appareil à four doux, dans des moules beurrés ou sur plaque couverte de papier.

2795. Appareil de madeleine à l'orange. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont 50 à l'orange, 400 grammes farine, 50 grammes fécule, 12 jaunes, 1 œuf entier, 6 blancs fouettés, 400 grammes beurre, 4 cuillerées de cognac, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Mêlez le sucre avec les jaunes et l'œuf entier; incorporez le beurre fondu, en crème, puis la farine et la fécule tamisées, le cognac, l'essence, en dernier lieu les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en petits moules, beurrés, ou sur plaque couverte de papier.

2796. Appareil de pannequets. — *Proportions :* 250 grammes farine, 175 grammes sucre, 60 grammes de beurre, 6 œufs entiers, un demi-litre de lait, sel, essence.

Mêlez dans une terrine le sucre, la farine, le beurre fondu; délayez peu à peu avec les œufs et le lait.

2797. Appareil de pannequets, à la crème. — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 100 grammes sucre, 10 œufs, 1 litre crème crue, une pincée de sel, zeste râpé.

Mettez dans une terrine la farine, le sucre, le sel, les œufs et zeste; mêlez et délayez avec la crème; ajoutez le beurre dissous.

2798. Appareil de pannequets, léger. — *Proportions :* 500 grammes farine; 500 grammes beurre, 500 grammes sucre, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, un grain de sel, 6 décilitres de lait.

Travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine ajoutez; le beurre fondu et la farine, délayez, peu à peu, l'appareil avec le lait tiède; incorporez ensuite les blancs fouettés.

2799. Appareil de précieuses. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre, 250 grammes fécule, 75 grammes amandes hachées, un grain de sel, zeste râpé, 3 œufs entiers, 10 jaunes, 5 blancs fouettés.

Mettez dans une terrine farine, jaunes d'œuf, sel, sucre, zeste et amandes; travaillez 5 minutes avec une cuiller; incorporez ensuite les 5 blancs fouettés.

2800. Appareil de gâteau-bouff à l'allemande. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 300 grammes farine, 420 grammes beurre, 24 jaunes d'œuf, 24 blancs fouettés, 150 grammes raisins de Corinthe, un suc de citron, zeste haché, un grain de sel.

Mêlez le sucre et les jaunes dans une terrine, travaillez l'appareil 20 minutes avec le fouet; ajoutez le suc de citron et le zeste; hachez le beurre avec la farine, et mêlez-les avec l'appareil; incorporez les blancs fouettés et les raisins. — Cuisez en moule ou sur plaque.

2801. Appareil de biscuit-punch. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes farine, 250 grammes fécule, 375 grammes beurre fondu, 3 œufs entiers, 11 jaunes, 4 blancs fouettés, un petit verre de rhum, zestes de citron et d'orange hachés, un grain de sel.

Déposez le sucre dans une terrine, ajoutez les jaunes peu à peu, en travaillant l'appareil avec une cuiller; quand celui-ci est léger, ajoutez le beurre, le rhum, les blancs fouettés, la fécule et la farine tamisées, le zeste et enfin le sel. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2802. Appareil de biscuit commun. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 300 grammes farine, 16 jaunes, 16 blancs fouettés, une cuillerée de fécule, zeste haché, un grain de sel.

Travaillez dans une terrine le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui la farine bien sèche et tamisée, en même temps que les blancs fouettés. — Cuisez en moule ou sur plaque couverte de papier.

2803. Appareil de biscuit fin. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre non déglacé, 150 grammes belle farine, 150 grammes fécule de pommes de terre, 10 œufs[1], un grain de sel, 40 grammes sucre vanillé.

La farine et la fécule doivent être bien séchées et tamisées, les œufs doivent être bien frais.

Coupez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine et les blancs dans la bassine à fouetter. Aux jaunes mêlez le sucre en poudre et le sucre vanillé, et travaillez vivement l'appareil avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger.

Mêlez-lui alors les blancs fouettés avec un grain de sel, et bien fermes; ajoutez ensuite la fécule et la farine, en les tamisant peu à peu sur l'appareil. — Cuisez en moules ou en petites caisses.

2804. Appareil de biscuit pour grosse pièce.—*Proportions:* 500 grammes sucre, 200 grammes fécule, 100 grammes farine, 10 œufs, vanille ou zestes, un grain de sel. — Voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2805. Appareil de biscuit, en moule de moyenne grosseur. — 500 grammes sucre, 150 grammes farine, 150 grammes fécule, 12 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel, zeste ou vanille.

2806. Appareil de biscuit manqué, à l'orange. — *Proportions:* 500 grammes sucre en poudre dont une partie à l'orange, 500 grammes farine, 12 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, 125 grammes beurre.

Travaillez le sucre avec les 12 jaunes et les œufs entiers; quand l'appareil est léger, incorporez le beurre fondu et la moitié de la farine, ainsi qu'une partie des blancs fouettés; le mélange opéré, ajoutez le reste de la farine en la tamisant, puis le reste des blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2807. Appareil de biscuit manqué, au cédrat. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre, 400 grammes farine, 200 grammes beurre, 12 jaunes d'œuf, 4 œufs entiers, 12 blancs fouettés, un grain de sel, zeste râpé, 150 grammes de cédrat confit coupé en petits dés.

Travaillez le sucre avec les jaunes, dans une terrine; faites mousser; ajoutez sel, zeste et œufs entiers; travaillez encore quelques minutes, puis mêlez la farine, les blancs fouettés et le cédrat; cuisez sur un plafond beurré et masqué de papier. — On praline ordinairement ce biscuit avec des amandes hachées mêlées avec du sucre en poudre et œufs.

2808. Appareil de biscuit d'Espagne. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 300 grammes farine, 50 grammes fécule, 20 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, zeste de citron ou d'orange haché, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les jaunes, incorporez la farine et la fécule tamisées, ainsi que les blancs fouettés et le zeste.

2809. Appareil de biscuit en feuilles. — *Proportions :* 500 grammes sucre dont 50 vanillé, 300 grammes amandes sèches, pilées avec le suc d'une orange; 350 grammes farine, 150 grammes beurre fondu, 21 jaunes d'œuf, 16 blancs fouettés, un grain de sel, zeste d'orange.

Travaillez les jaunes et le sucre 10 à 12 minutes; ajoutez à l'appareil les amandes passées au tamis, le beurre fondu, les blancs fouettés, la fécule et la farine, en les tamisant. — Couchez, mince, cuisez sur plaque couverte de papier.

2810. Appareil de biscuit aux pistaches. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 275 grammes farine, 250 grammes pistaches pilées et passées, 22 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, vanille et fleurs d'oranger pulvérisées, un grain de sel.

Travaillez les jaunes avec le sucre et le sel ; quand l'appareil est léger, incorporez les pistaches, puis les blancs fouettés et la farine, en la tamisant, mais peu à peu. — Cuisez cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

1. Le nombre d'œufs prescrits pour les pâtes comme aussi pour les appareils de biscuit, est basé sur le poids des œufs de Paris dont 8 pèsent une livre ; s'ils sont plus petits, il faut en augmenter le nombre.

2811. Appareil de biscuit aux noisettes. — *Proportions :* 300 grammes sucre dont 50 grammes vanillé, 150 grammes farine et 160 grammes fécule, 400 grammes noisettes, 22 jaunes, 6 blancs fouettés, un grain de sel.

Faites griller les noisettes dans un poêlon jusqu'à ce que la peau s'en détache; épluchez-les, pilez-les finement avec un peu de sucre. Travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez la purée de noisettes, la farine, la fécule, ainsi que les blancs fouettés. — Cuisez cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

2812. Appareil de biscuit aux noix fraîches. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie à l'orange, 375 grammes farine, 400 grammes noix fraîches, épluchées; 20 jaunes d'œuf, 10 blancs fouettés, le suc d'une orange, un grain de sel.

Pilez finement les noix avec un peu de sucre et le suc d'orange; travaillez le sucre avec les jaunes dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez la purée de noix, la farine, puis les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en petits moules ou sur plaque.

2813. Appareil ambroisie — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 250 grammes beurre fin, 175 grammes fécule, 7 œufs entiers, 3 petits verres de curaçao.

Pilez les amandes, en ajoutant peu à peu 2 blancs d'œuf. Mêlez alors le sucre, puis le beurre; quand l'appareil est bien mêlé, travaillez-le avec le pilon, de façon à lui donner du corps et le faire blanchir; ajoutez le beurre et les œufs, peu à la fois. Quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez ensuite le curaçao. Cuisez dans des moules plats, à four doux.

2814. Appareil de biscuit ambroisie. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 560 grammes sucre, 250 grammes beurre, 60 grammes fécule, 2 verres de curaçao, 7 œufs, zeste d'orange, un grain de sel.

Pilez les amandes avec la moitié du sucre, ajoutez la moitié des œufs; travaillez le restant du sucre avec les œufs, ajoutez le beurre, peu à peu; quand l'appareil est mousseux, incorporez les amandes pilées, la fécule, le zeste haché fin, puis le curaçao, — Cuisez à four très-doux.

2815. Appareil de biscuit roulé. — *Proportions :* 500 grammes farine, 500 grammes sucre, 22 jaunes, 20 blancs, un grain de sel, zeste de citron haché.

Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez les blancs fouettés, en même temps que la farine tamisée. — Cuisez cet appareil sur plaque couverte de papier, étalé en couche mince.

2816. Appareil de biscuit au citron. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes farine, 50 grammes fécule, 12 œufs entiers, zeste de citron râpé, un grain de sel.

Mêlez le sucre et les œufs dans une bassine, et fouettez-les sur feu doux; quand il est mousseux, retirez-le du feu, pour incorporer la farine et la fécule, tamisées; en dernier lieu, ajoutez le zeste. Cuisez en moule ou sur plaque couverte de papier.

2817. Appareil de biscuit pensée. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes amandes, 250 grammes beurre, 150 grammes fécule, 14 jaunes, 4 blancs fouettés, une gousse vanille, grain de sel.

Mêlez le sucre et les jaunes dans une bassine; travaillez l'appareil comme pour biscuit; quand il est bien léger, fouettez-le quelques minutes sur feu très-doux, puis incorporez les amandes, la fécule, le beurre, et enfin les blancs fouettés. — Cuisez dans des moules à *trois-frères.*

2818. Appareil de biscuit moscovite. — *Proportions :* 300 grammes sucre, dont une partie vanillée, 375 grammes farine, 200 grammes beurre cuit à la *noisette*, 150 grammes amandes, 18 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Pilez les amandes avec les œufs entiers; travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est léger, incorporez le beurre, les blancs fouettés, la farine tamisée. — Cuisez en moule ou sur plaque couverte de papier.

2819. Appareil de biscuit norwégien. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 350 grammes farine, 350 grammes beurre fondu, 250 grammes noisettes, 20 œufs, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec 16 œufs. Pilez les noisettes avec 4 œufs ; passez-les au tamis ; mêlez-les à l'appareil ; 10 minutes après, ajoutez la farine tamisée, et enfin le beurre fondu. — Cuisez en moules plats ou sur plaque ; glacez avec une glace au kirsch.

2820. Appareil de biscuit sicilien. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes farine, 8 œufs entiers et 8 jaunes, 300 grammes beurre fondu, 20 grammes amandes amères, 4 cuillerées marasquin, un grain de sel.

Mêlez le sucre, les œufs, les amandes pilées et le sel ; fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux ; ajoutez alors le beurre, puis le marasquin. — Cuisez en moules plats ou sur plaque.

2821. Appareil de biscuit fondant. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre, 375 grammes farine, 300 grammes beurre fondu, 180 grammes amandes, 4 cuillerées de kirsch, 12 œufs, un grain de sel, zeste d'orange.

Mêlez le sucre avec les œufs ; fouettez sur feu. Quand l'appareil est léger, ajoutez les amandes pilées avec un peu de lait ; puis la farine tamisée, le beurre, le kirsch, sel et zestes. — Cuisez en moules plats ou sur plaque ; four doux.

2822. Appareil de biscuit à moka. — Travaillez, dans une bassine, 16 jaunes d'œuf et 500 grammes de sucre ; quand l'appareil est léger, ajoutez 16 blancs fouettés, en même temps que 250 grammes de farine et autant de fécule, mêlées et tamisées. Cuisez sur plaques ou en petits moules à tartelette ou à brioche.

C'est le biscuit qu'on emploie pour les mokas, ou tout autres gâteaux garnis de crème au beurre.

2823. Appareil de biscuit sableux. — *Proportions :* 250 grammes beurre, 250 grammes sucre, 250 grammes fécule de pommes de terre bien sèche, une pincée de farine, 6 jaunes d'œuf, un œuf entier, la moitié d'un zeste de citron haché, un grain de sel.

Faites fondre à moitié le beurre, versez-le dans une terrine vernie, travaillez-le à la cuiller 5 à 6 minutes, pour le lier ; ajoutez alors le sucre peu à peu, travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien léger ; incorporez enfin les œufs, l'un après l'autre, puis la fécule tamisée. — Cuisez à four doux, dans un moule beurré et glacé.

2824. Appareil de biscuit aux amandes, travaillé sur feu. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes farine de riz, 150 grammes amandes, 150 grammes beurre fondu, 8 œufs entiers, zeste, un grain de sel.

Travaillez les œufs et le sucre dans une bassine ; au bout de 7 à 8 minutes, passez celle-ci sur feu modéré, sans cesser le travail ; quand l'appareil est légèrement chaud, bien lié, incorporez la farine, le beurre, les amandes, le zeste haché. — Cuisez en moule ou sur plaque couverte de papier.

2825. Appareil de biscuit léger. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé[1] ; 300 grammes farine, 50 grammes fécule, 17 jaunes d'œuf, 17 blancs fouettés, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les jaunes ; quand l'appareil est léger, incorporez la farine et la fécule bien sèches et tamisées, ainsi que les blancs fouettés.

2826. Appareil Eugénie. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 250 grammes beurre, 175 grammes fécule de pommes de terre, 7 œufs, 4 cuillerées de curaçao, un grain de sel.

Pilez les amandes avec quelques gouttes d'eau froide, quelques parties de sucre ; mettez cet appareil dans une terrine, travaillez-le, en mêlant le restant du sucre ; incorporez les œufs et le beurre, puis la fécule et le curaçao. — Cuisez à four très-doux, dans des moules beurrés et glacés.

1. Quand on dit du sucre vanillé, il faut entendre qu'il est mêlé avec une certaine quantité de sucre à la vanille.

2827. Appareil de biscuit vanillé. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie vanillée, 175 grammes farine, 175 grammes fécule, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Pilez le sucre avec un bâton de vanille ; passez au tamis. Travaillez le sucre avec les jaunes ; quand l'appareil est bien léger, mêlez-lui les blancs fouettés, en tamisant la farine et la fécule dessus ; — cuisez en moule ou sur plaque ; glacez à la vanille.

2828. Appareil de biscuit mexicain. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine de riz ; 500 grammes beurre fondu, 12 œufs entiers, 24 jaunes, vanille, grain de sel.

Pilez le sucre avec la vanille ; passez-le dans une bassine ; ajoutez les œufs, mêlez et fouettez jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux. Ajoutez alors la farine de riz, en la tamisant. — Cuisez en moules plats ou sur plaque, four modéré. Glacez au kirsch.

2829. Appareil de biscuit à l'infante. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes beurre fin, 350 grammes amandes, 250 grammes belle farine, 10 blancs d'œuf nature, 10 blancs fouettés, 1 décilitre de rhum, zeste d'orange, grain de sel.

Pilez les amandes avec le zeste, délayez avec le rhum, et passez. — Travaillez le beurre dans une terrine, en lui mêlant peu à peu 10 blancs et le sucre en poudre. Ajoutez ensuite les amandes, puis la farine et les blancs fouettés. — Cuisez en moules plats ou sur plaque, feu modéré. — Glacez au rhum.

2830. Appareil de biscuit de Genève. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie à l'orange, 500 grammes farine, 12 jaunes, 4 œufs entiers, 6 blancs fouettés ; 175 grammes beurre fondu, 150 grammes amandes hachées fin, un grain de sel.

Mêlez le sucre et les jaunes, travaillez l'appareil 2 minutes seulement ; incorporez ensuite le beurre fondu, les amandes, la farine, en même temps que les blancs fouettés. — Cuisez en moules beurrés ou sur plaque à rebords, couverte de papier.

2831. Appareil de biscuit fin, aux amandes. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 325 grammes amandes (dont quelques-unes amères), 175 grammes farine, 80 grammes fécule, 5 œufs entiers, 12 jaunes, 8 blancs fouettés, un grain de sel.

Séchez les amandes, pilez-les avec une poignée de sucre et les œufs entiers, passez-les au tamis. — Travaillez le sucre avec les jaunes jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux ; ajoutez peu à peu les amandes, puis versez la moitié de l'appareil dans les blancs fouettés ; mêlez aussitôt les deux parties, en additionnant la fécule et la farine, mais en tamisant celle-ci, peu à peu, sur l'appareil.

2832. Appareil de biscuit d'amandes, à la vanille. — Pilez 500 grammes d'amandes douces dont 40 grammes d'amères, mondées ; mêlez-leur 500 grammes de sucre en poudre à la vanille, 8 jaunes d'œuf et un œuf entier, l'un après l'autre. Retirez l'appareil dans une terrine, mêlez-lui encore 6 jaunes d'œuf, en le travaillant. Fouettez les 16 blancs, et, avec une petite partie de ceux-ci, délayez d'abord l'appareil aux amandes, puis mêlez-les tous, en ajoutant peu à peu 200 grammes de farine tamisée tout doucement.

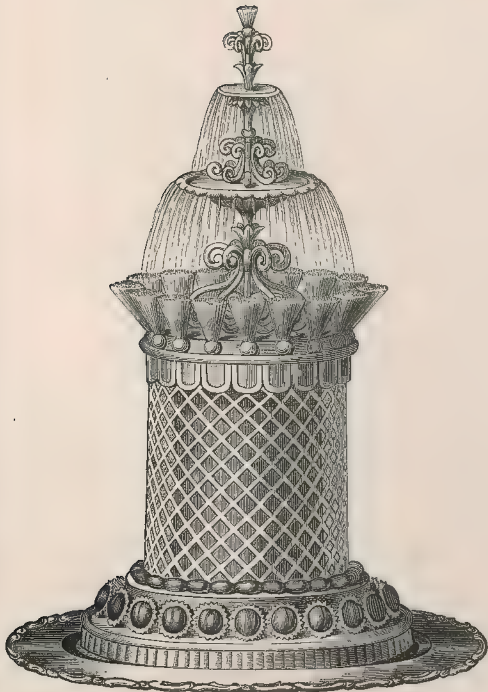
2833. Appareil de biscuit aux amandes et à l'anisette. — Pilez 200 grammes d'amandes mondées, douces, et 30 grammes d'amères, en les mouillant avec un œuf ; ajoutez 500 grammes de sucre en

---

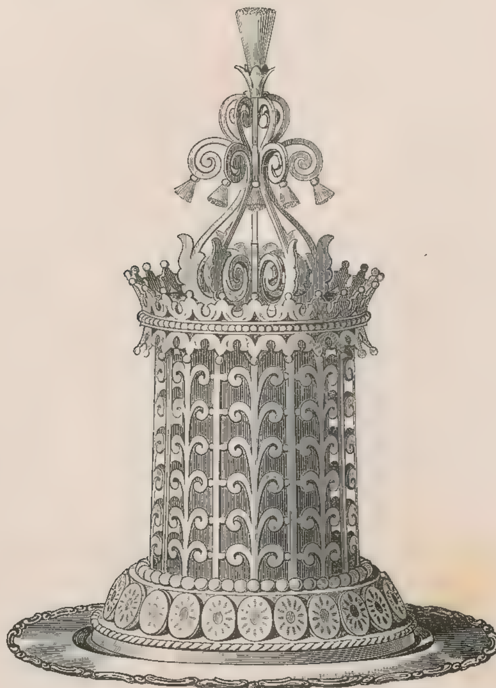
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-TREIZIÈME



405.



406.



407.

poudre, puis 3 œufs entiers et 8 jaunes. Mettez l'appareil dans une terrine, mêlez-lui 125 grammes de fécule, un grain de sel et 4 cuillerées d'anisette. Fouettez les 8 blancs, mêlez-leur 125 grammes de fécule, puis incorporez-les avec l'appareil aux amandes. — Cuisez dans des moules unis.

2834. Appareil de biscuit à l'abricot. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre au citron, 250 grammes fécule de pommes de terre, 200 grammes marmelade d'abricots, 12 jaunes, 4 blancs fouettés, un grain de sel.

Mettez les jaunes dans une bassine, broyez-les; ajoutez le sucre et la marmelade passée; travaillez l'appareil 12 à 15 minutes. Fouettez les blancs; quand ils sont bien fermes, mêlez-les peu à peu avec l'appareil, en même temps que la farine, en tamisant celle-ci. — Cuisez dans des moules à flan, ou sur plaques minces.

2835. Appareil de biscuit trois-frères. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 375 grammes beurre, 190 grammes farine, 190 grammes fécule, 16 œufs, sel.

Fouettez, sur feu doux, le sucre et les œufs, jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; ajoutez alors farine et fécule, peu à peu, en les tamisant, ajoutez aussi le beurre. — Cuisez en moules plats; four doux. Renversez sur un fond de pâte cuite; masquez d'abricots, saupoudrez avec angélique et amandes coupées en dés.

2836. Appareil de biscuit à la Richelieu. — *Proportions :* 500 grammes de sucre, 500 grammes amandes, 175 grammes beurre, 175 grammes farine, 16 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, sel, vanille.

Pilez bien les amandes avec un peu de sucre et un jaune d'œuf, passez-les au tamis. Travaillez le sucre et les jaunes dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez les amandes, le beurre fondu et enfin les blancs fouettés. Cuisez en moules plats.

2837. Appareil de biscuit à la Reine. — Fouettez 16 blancs d'œuf, mêlez-leur 500 grammes de sucre, en faisant tomber celui-ci à travers un tamis; incorporez à l'appareil la même quantité de crème fouettée que de blancs d'œuf et en même temps 500 grammes farine en la tamisant sur l'appareil. — Cuisez sur plaques beurrées et farinées.

2838. Appareil de biscuit mousseline. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes fécule, 16 blancs, 16 jaunes, le suc de 2 citrons, zeste râpé, sel.

Travaillez le sucre et les jaunes; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la fécule (en la tamisant) ainsi que les blancs. En dernier lieu, ajoutez le suc de citron.

2839. Appareil de biscuit hollandais. — *Proportions :* 325 grammes farine, 175 grammes amandes, 250 grammes beurre, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 8 blancs, sel, vanille.

Hachez finement les amandes sans les monder. Travaillez dans une terrine le sucre avec les œufs entiers et les jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine tamisée, les amandes, le beurre fondu en crème, les blancs en dernier lieu. — Cuisez sur plaque ou dans des moules beurrés.

2840. Appareil de biscuit bénédictin. — Pilez 250 grammes d'amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 500 grammes de sucre; travaillez l'appareil quelques minutes, ajoutez 350 grammes de beurre fondu; travaillez-le encore quelques minutes, et incorporez-lui 12 blancs d'œuf fouettés; ajoutez un peu de zeste de citron, une pincée de cannelle en poudre, 75 grammes de farine mêlée avec autant de fécule et un grain de sel. — Cuisez sur plaque couverte de papier ou en moules glacés.

2841. Appareil de biscuit friand. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie vanillée, 200 grammes amandes pilées avec 4 jaunes, 200 grammes farine, 100 grammes fécule, 150 grammes beurre fondu, 24 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel.

Déposez le sucre dans une terrine, ajoutez les jaunes, et travaillez l'appareil avec le fouet pendant 15 minutes; incorporez alors les amandes, le beurre, les blancs fouettés, la farine et la fécule : ces dernières, en les tamisant. — Cet appareil convient pour être poussé à la poche. On peut aussi le cuire en moule ou sur plaque beurrée, farinée.

2842. Appareil de biscuit au riz. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie vanillée, 350 grammes farine de riz, 125 grammes marmelade d'abricots, 12 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, 3 blancs simples.

Travaillez dans une terrine les jaunes et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger; ajoutez alors la marmelade travaillée avec trois blancs d'œuf, puis les blancs fouettés et la farine en la tamisant. — Cuisez en moules plats, beurrés et glacés.

2843. Appareil de biscuit au pain noir. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 200 grammes mie de pain noir, séchée, pilée, passée au tamis, 400 grammes amandes pilées avec 3 œufs, 22 à 24 jaunes 16 à 18 blancs, une pincée de fécule, une cuillérée à café de poudre de canelle, de girofle et de muscade, zeste de citron et d'orange hachés, 150 grammes d'écorces confites, un grain de sel.

Travaillez 20 minutes les jaunes et le sucre; quand l'appareil est léger, incorporez les amandes, le pain noir, la fécule et les blancs; en dernier lieu, ajoutez les écorces coupées en petits dés, les zestes hachés. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2844. Appareil de biscuit sableux. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes beurre, 500 grammes farine, 16 œufs, un grain de sel, vanille.

Travaillez le beurre dans une terrine tiède, en ajoutant peu à peu 10 blancs d'œuf; quand il est mousseux, ajoutez moitié de la farine et moitié des jaunes; fouettez le tout 10 minutes; ajoutez alors les autres œufs, puis le sucre et enfin le reste de la farine, en la tamisant.

2845. Appareil de biscuit sableux (2e méthode). — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes beurre, 500 grammes amidon en poudre, 18 œufs entiers, 6 jaunes, un grain de sel, zestes.

Travaillez le beurre avec les œufs entiers, le sel et zestes; ajoutez ensuite les jaunes et l'amidon.

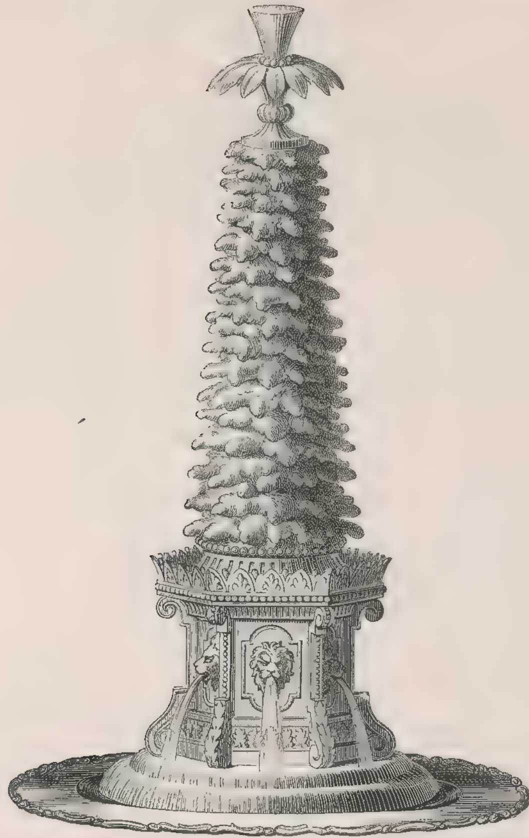
2846. Appareil de biscuit Saint-Hilaire. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 175 grammes farine, 175 grammes fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 8 blancs fouettés, à peu près le même volume de *chantilly* ou crème fouettée, un grain de sel, un peu de zeste haché.

Travaillez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et la fécule (tamisées), puis les amandes pilées avec un blanc d'œuf et passées au tamis; incorporez les blancs et la crème en dernier lieu. — Cuisez à four doux, en moule bas ou sur plaque couverte de papier.

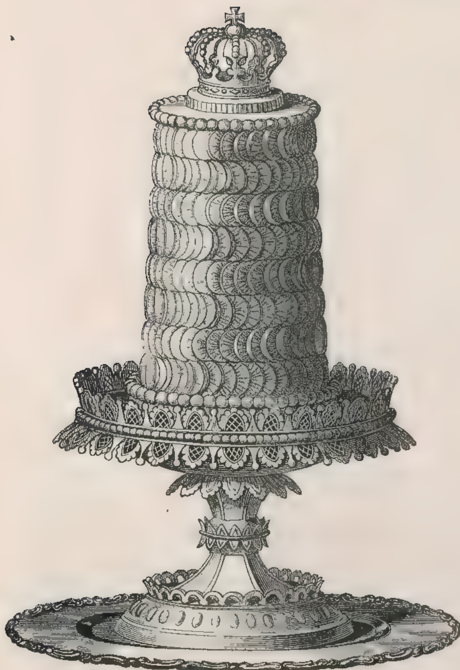
2847. Appareil de biscuit de Gênes. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 250 grammes beurre, 175 grammes fécule, 8 œufs entiers, un grain de sel, 2 cuillerées sucre d'orange.

Pilez les amandes avec le sucre d'orange et un œuf, passez au tamis. Travaillez le sucre avec le restant des œufs; quand l'appareil est mousseux, fouettez-le sur feu doux; incorporez ensuite la fécule tamisée, et le beurre fondu. — Cuisez à four doux dans des moules plats.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-QUATORZIÈME.



408.



409.



410.

2848. Appareil de biscuit impérial. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes beurre, 500 grammes farine, un grain de sel, 500 grammes fruits confits, préalablement ramollis, 30 blancs d'œuf fouettés, 20 jaunes, 4 cuillerées de rhum.

Travaillez les jaunes avec le sucre; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, le beurre fondu, les blancs, puis le rhum, et en dernier lieu les fruits confits coupés en petits dés. — Cuisez à four doux, dans des moules plats.

2849. Appareil de biscuit galicia. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 380 grammes farine, 12 œufs, 190 grammes amandes amères, sel, zestes.

Cassez 9 œufs, en mettant les blancs dans une bassine et les jaunes dans une terrine; travaillez les jaunes avec le sucre, le sel et le zeste; ajoutez ensuite les 3 œufs restant. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine et les amandes, puis les blancs fouettés. — Cuisez sur plaque ou en moule.

2850. Appareil de biscuit Malmaison. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 375 grammes farine, 200 grammes beurre à la noisette, 175 grammes noisettes torréfiées et pilées, 16 œufs, un grain de sel, zeste d'orange et citron.

Travaillez les jaunes et le sucre comme pour biscuit fin; pilez les noisettes avec un blanc d'œuf et un peu de sucre; passez au tamis et mêlez-les à l'appareil mousseux; ajoutez ensuite la farine, le beurre et les blancs fouettés. — Cuisez en moules plats, à cylindre, comme pour gâteaux du Congrès, beurrés et glacés.

2851. Appareil de biscuit sur feu. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 175 grammes farine, 175 grammes fécule, 12 œufs entiers, un grain de sel.

Battez les œufs avec le sucre et posez la bassine sur feu très-doux; fouettez jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; ajoutez la farine et la fécule, en les tamisant sur l'appareil. — Cuisez sur plaque ou en petits moules.

2852. Appareil de biscuit au chocolat. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 125 grammes chocolat en poudre, 250 grammes farine, 100 grammes fécule, 16 jaunes, 10 blancs fouettés, un grain de sel.

Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger; incorporez alors le chocolat, les blancs fouettés, la farine et la fécule, en les tamisant sur l'appareil, mais peu à peu. — Cuisez en moule ou sur plaque.

2853. Appareil de biscuit au café. — *Proportions :* Préparez un appareil de biscuit commun (art. 2818); quand les blancs sont incorporés, ajoutez peu à peu quelques cuillerées d'essence de café. — Cuisez en moule ou sur plaque.

2854. Appareil de biscuit trois-frères. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé; 375 grammes farine de riz, 100 grammes amandes, 100 grammes avelines, 12 œufs entiers, 300 grammes beurre épuré, un grain de sel.

Cassez les œufs dans une bassine, mêlez-leur le sucre, le sel; fouettez l'appareil sur feu très-doux jusqu'à ce qu'il soit mousseux et lié; retirez-le alors pour incorporer tour à tour la farine, les amandes et avelines passées au tamis, puis le beurre liquide, mais froid.

2855. Appareil de biscuit aux fleurs d'oranger. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 325 grammes amandes, 400 grammes farine, 28 jaunes, 10 blancs fouettés, un demi-verre de rhum, autant de kirsch, autant d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Pilez les amandes, délayez-les avec les liqueurs, et exprimez-les dans un linge. — Travaillez le sucre avec les jaunes, le sel, comme pour biscuit; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la farine, les blancs fouettés et, en dernier lieu, l'infusion aux amandes. Cuisez en moules plats.

2856. Appareil de biscuit financier. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie à la vanille, 350 grammes farine, 200 grammes beurre fondu, 150 grammes amandes douces et amères, 14 blancs d'œuf, 4 jaunes, un grain de sel.

Fouettez le sucre avec les blancs jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux; ajoutez le beurre fondu, la farine, les amandes pilées avec les jaunes et passées au tamis. — Cuisez l'appareil en moule plat, ou sur plaques couvertes de papier.

2857. Appareil de biscuit de Turin. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 250 grammes farine, 250 grammes amandes, 250 grammes beurre, 9 œufs entiers, zestes, un grain de sel, quelques cuillerées de crème.

Pilez les amandes avec la crème; quand elles sont converties en pâte, passez-les au tamis; travaillez dans une bassine les œufs, le sucre et le sel; fouettez l'appareil sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit lié et mousseux; incorporez alors la farine et les amandes, le beurre fondu, les zestes râpés. — Cuisez en moules plats, ou sur plaque.

2858. Appareil de biscuit orangeade. — *Proportions :* 500 grammes sucre, dont une partie à l'orange; 250 grammes amandes, 375 grammes farine, 250 grammes écorces d'orange confites, 12 jaunes, 9 œufs entiers, un grain de sel.

Pilez les amandes avec une petite partie du sucre et 2 ou 3 œufs; passez-les au tamis. Mettez dans une terrine le restant du sucre, les jaunes et œufs entiers, le sel ; travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux ; ajoutez la farine, les amandes et les écorces hachées. — Cuisez dans des moules plats.

2859. Appareil de biscuit viennois. — Déposez dans une terrine tiède 500 grammes de beurre épongé; travaillez-le avec une cuiller pour le ramollir; ajoutez alors 20 jaunes d'œuf, un à un, et de temps en temps une poignée de sucre vanillé, jusqu'à concurrence de 400 grammes. Quand l'appareil est bien mousseux, incorporez-lui 400 grammes farine et 100 grammes de fécule, tamisées, 7 blancs fouettés, un grain de sel. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaques.

2860. Appareil de biscuit Cussy. — *Proportions :* 500 grammes sucre dont une partie à la vanille, 400 grammes amandes, 200 grammes beurre fondu, 250 grammes farine de riz, 8 œufs entiers, 6 cuillerées de marasquin, un brin de zeste d'orange et un demi-zeste de citron, un grain de sel.

Pilez les amandes avec le marasquin, passez-les au tamis. Travaillez le sucre et les œufs dans une terrine; quand l'appareil est bien mousseux, fouettez-le quelques minutes sur feu, puis retirez-le pour incorporer le beurre, la farine de riz et les zestes finement hachés. — Cuisez l'appareil en moules ou sur plaques beurrées et glacées à la fécule. Cuisez en moules plats.

2861. Appareil de biscuit Cussy (2me méthode). — Travaillez 16 jaunes avec 200 grammes de sucre et le zeste d'un citron râpé ; quand l'appareil est mousseux, incorporez 175 grammes amandes (douces et amères) pilées et passées au tamis; ajoutez 250 grammes de farine tamisée et sèche, en même temps que les 16 blancs fouettés et 400 grammes de beurre épuré, bien chaud. Cuisez en moules plats.

2862. Appareil de biscuit Cussy (3me méthode). — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre vanillé, 300 grammes farine de riz, 150 grammes beurre, 14 œufs, grain de sel.

Travaillez le sucre et les œufs dans une bassine; mêlez l'appareil et fouettez-le sur feu très-doux; quand l'appareil est bien mousseux, retirez-le; mêlez-lui la farine de riz, puis le beurre fondu et décanté.

2863. Appareil de biscuit Delisle. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 350 grammes beurre épuré, 350 grammes farine, 100 grammes fécule, 12 œufs entiers, zeste de citron et d'orange, un grain de sel.

Travaillez dans une bassine les œufs et le sucre, sur feux doux; incorporez ensuite la farine et la fécule, puis le beurre, le sel, le zeste.

2864. Appareil de biscuit Berchoux. — *Proportions:* 500 grammes sucre vanillé, 250 grammes beurre, 250 grammes avelines moulues, 100 grammes fécule, 16 œufs, 1 décilitre de kirsch, un grain de sel.

Fouettez les œufs avec le sucre sur feu très-doux; mêlez ensuite la fécule, les avelines et enfin le beurre.

2865. Appareil de biscuit de Savoie. — *Proportions :* 500 grammes sucre en poudre vanillé; 350 grammes moitié farine bien sèche, et moitié fécule, 14 jaunes d'œuf, 14 blancs bien fouettés, un grain de sel.

Fouettez le sucre avec les jaunes: quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine et la fécule, le sel, puis les blancs fouettés.

2866. Appareil de biscuit florentin. — *Proportions:* 500 grammes sucre vanillé, 400 grammes amandes, 300 grammes farine de riz, 300 grammes beurre, 8 jaunes, 8 blancs fouettés, un grain de sel, quelques gouttes d'essence de nerolis ou de l'eau de fleurs d'oranger.

Travaillez le sucre avec les jaunes, sur feu doux ; retirez l'appareil et mêlez-lui la farine de riz, les amandes moulues, les blancs, le beurre et enfin l'essence.

2867. Appareil de biscuit breton. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 275 grammes amandes, 200 grammes farine, 60 grammes fécule, 30 jaunes, 10 à 12 blancs fouettés, un bâton de vanille, un grain de sel.

Pilez les amandes avec quelques jaunes. Mettez dans une terrine le sucre et le restant des jaunes; fouettez l'appareil; quand il est mousseux, ajoutez les amandes, puis la fécule et la farine, les blancs fouettés, le zeste et sel.

2868. Appareil de biscuit flamand. — *Proportions:* 500 grammes sucre, 350 grammes farine, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 8 blancs fouettés, 150 grammes de raisins, par parties égales, de Smyrne, Corinthe, Malaga, 100 grammes de cédrat confit, 375 grammes beurre fondu et épuré, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, le beurre, les blancs fouettés, raisins et cédrat en dernier lieu. Cuisez dans une caisse en fer-blanc, beurrée.

2869. Appareil de biscuit aux marrons, à la vanille. — *Proportions :* 150 grammes pulpe de marrons cuits à l'eau, 500 grammes sucre, 10 blancs d'œuf, vanille, un peu de sel.

Pilez la pulpe de marrons, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la avec le sucre vanillé; incorporez les blancs fouettés, Couchez l'appareil en petits pains sur du papier.

2870. Appareil de biscuit aux amandes. — *Proportions :* 500 grammes amandes, 500 grammes sucre, 500 grammes beurre fondu, épuré; 16 jaunes, 16 blancs fouettés, un grain de sel, zeste de citron.

Travaillez dans une terrine les œufs et le sucre; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes moulues, le beurre, les blancs fouettés, le sel, le zeste. Cuisez sur plaque beurrée.

2871. Appareil de biscuit surfin. — *Proportions:* 500 grammes sucre, 175 grammes farine, 175 grammes fécule, 12 jaunes, 12 blancs fouettés. un grain de sel.

Travaillez les œufs avec le sucre, dans une bassine; 5 minutes après, posez celle-ci sur feu doux, et continuez à fouetter l'appareil; quand il est mousseux, incorporez peu à peu la farine et la fécule, en les tamisant; ajoutez en même temps les blancs et un arome quelconque.

2872. Appareil de biscuit au rhum. — 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 4 œufs entiers, 4 jaunes, 8 blancs fouettés, 500 grammes beurre, le quart d'un verre de rhum, 100 grammes d'amandes moulues ou hachées, un grain de sel.

Pilez les amandes avec un œuf entier; passez-les au tamis. Travaillez, dans une terrine, le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes; 5 minutes après, le beurre, les blancs fouettés et la farine, puis le rhum.

2873. Appareil de biscuit à la crème. — *Proportions:* 12 blancs d'œuf, 45 grammes farine, 20 grammes sucre, 750 grammes crème fouettée, un grain de sel. — Fouettez les blancs bien ferme; ajoutez la farine et le sucre, en même temps que la crème fouettée, sucrée et vanillée. Cuisez dans des moules beurrés et farinés.

2874. Appareil de biscuit palermitain. — *Proportions:* 500 grammes pistaches, 500 grammes sucre, 3 jaunes d'œuf, 16 blancs, 90 grammes farine, 90 grammes amandes, eau de fleurs d'oranger, zeste, un grain de sel.

Pilez les pistaches et les amandes avec un blanc d'œuf. Travaillez dans une terrine les jaunes avec la moitié du sucre; mêlez-les avec les pistaches pilées. Battez 15 blancs, mêlez-les avec les jaunes, ajoutez le zeste, le sel, puis le restant du sucre et la farine, l'eau de fleurs d'oranger. Cuisez à four doux.

2875. Appareil de biscuit Palmerston. — *Proportions :* 500 grammes sucre vanillé, 400 grammes farine, 400 grammes beurre, 400 grammes amandes, dont quelques-unes amères, 12 œufs, 2 blancs fouettés, un grain de sel.

Travaillez dans une bassine les œufs et le sucre; 7 à 8 minutes après, fouettez l'appareil sur feu doux, en incorporant le beurre par petites parties; quand il est mousseux, retirez-le du feu, mêlez-lui la farine tamisée et les blancs, puis les amandes pilées, passées au tamis. Cuisez l'appareil en moules beurrés et farinés, ou sur plaques.

2876. Appareil de biscuit de Portugal. — *Proportions:* 500 grammes sucre, 250 grammes amandes, dont quelques-unes amères, 250 grammes fécule, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs, 3 sucs d'orange, 4 zestes, un grain de sel.

Travaillez le sucre avec les jaunes, comme pour biscuit; pilez les amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine, délayez-les avec le suc d'orange, râpez un peu de zeste d'orange sur un morceau de sucre, mêlez-le avec les amandes. Quand l'appareil aux œufs est bien mousseux, incorporez la fécule tamisée, les amandes, les zestes, ainsi que les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil sur plaques ou en petits moules.

2877. Appareil de biscuit de Reims, de fabrique. — *Proportions :* 3 kilogrammes et 250 grammes sucre, 2 kilogrammes et demi d'œuf, 2 kilogrammes et demi de farine, 125 grammes vanille, une pincée de sel.

Travaillez à la machine les œufs et le sucre pilé avec la vanille, jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; ajoutez la farine. Emplissez les moules beurrés à la graisse de rognons, fondue. Cuisez à bon four; sortez-les pour les tenir 8 heures à l'étuve douce avant de les démouler.

2878. Appareil de meringue fine. — *Proportions :* 250 grammes sucre en poudre, 250 grammes glace de sucre, 8 blancs d'œuf (œufs de 2 onces), grain de sel.

Déposez les blancs dans une bassine avec un grain de sel, une pincée d'alun en poudre; fouettez-les d'abord tout doucement; précipitez le mouvement à mesure que leur volume augmente; quand ils sont bien mousseux, fouettez-les plus vivement en leur faisant prendre du corps; si alors ils tendent à grainer, ajoutez une petite poignée de sucre, le suc d'un demi-citron ou un peu d'acide citrique; quand ils sont lisses et fermes, retirez le fouet; incorporez alors le sucre par petites parties à la fois, à l'aide d'une grande cuiller, mais de façon à ne pas fatiguer trop les blancs.

2879. Appareil à meringue, à l'italienne. — *Proportions:* 500 grammes sucre, 5 blancs d'œuf, un grain de sel.

Cassez le sucre en petits morceaux, déposez-le dans un poêlon, humectez-le avec la moitié de son poids d'eau, laissez-le dissoudre; ajoutez un demi-bâton de vanille, cuisez-le au *boulé;* retirez-le alors du feu. Fouettez les blancs; quand ils sont bien fermes, retirez la vanille du sirop pour verser celui-ci, peu à peu, sur les blancs, mais en fouettant toujours; chauffez légèrement la bassine pour faire tiédir l'appareil, en le travaillant à la cuiller; retirez-le aussitôt pour l'employer.

2880. Appareil à meringue, pour décor. — *Proportions :* 500 grammes sucre passé au tamis de soie, 8 blancs d'œuf, un grain de sel.

Fouettez les blancs, bien fermes, dans une bassine, mêlez-leur le sucre, peu à peu; posez la bassine sur feu modéré, travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit tiède et bien lié; retirez aussitôt la bassine du feu, et trempez-en le fond à l'eau froide; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Couvrez la bassine avec un linge humide, afin de soustraire l'appareil à l'action de l'air, en attendant de l'employer. — Cet appareil peut aussi servir à préparer les meringues moelleuses pour *petits-fours.*

2881. Appareil de nougat, à la reine. — Mondez les amandes, divisez-les chacune en deux parties, faites-les sécher, pesez-les. Avec ces amandes, la moitié de leur poids de sucre en poudre, préparez un appareil à nougat, d'après les prescriptions données aux grosses pièces de pâtisserie.

2882. Appareil de nougat, en dés. — Mondez les amandes; lavez-les bien, épongez-les sur un linge, coupez-les en dés, roulez-les ensuite dans une passoire, afin d'enlever les parties pulvérisées; faites-les sécher à température douce; pesez-les, et avec elles, préparez le nougat, avec la moitié de leur poids de sucre. — Cet appareil est ordinairement appliqué à la préparation des pièces-montées en nougat.

2883. Appareil de nougat aux pistaches. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 300 grammes pistaches, 4 cuillerées de suc de citron.

Le procédé est le même que pour le nougat aux amandes. — On monde les pistaches pour les faire sécher; on peut les employer entières, coupées en moitiés, en filets ou en dés. — On peut mêler amandes et pistaches.

2884. Appareil de nougat aux avelines. — *Proportions :* 500 grammes sucre, 300 grammes avelines, 4 cuillerées de suc de citron.

Le procédé est le même que pour le nougat aux amandes (voir aux grosses pièces de pâtisserie) ; seulement, au lieu d'échauder les avelines, on les fait légèrement torréfier, puis on les frotte dans un linge pour en supprimer la peau.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE

2885. — Brioche pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogrammes belle farine, 1100 grammes beurre, 32 à 34 œufs entiers, 40 grammes de levûre, 40 grammes de sel, le double de sucre en poudre, 1 décilitre de cognac.

Tamisez la farine sur le tour; avec le quart de la farine, la levûre[1] et de l'eau tiède, faites un levain, légèrement consistant; moulez-le, coupez-le en croix, déposez-le dans une casserole dont le fond est hu-

1. Il est toujours difficile de donner une quantité précise de levûre pour les pâtes levées, attendu que la levûre n'a pas partout les mêmes qualités En Russie, en Italie, et même en Angleterre, elle est faible, et on est souvent forcé de doubler la dose ordinaire pour que la pâte acquière une suffisante légèreté, ce sont surtout les levûres liquides qui laissent à désirer. Mais, d'ailleurs, après quelques essais, il est facile de se rendre compte de la force de la levûre et d'en régler la quantité nécessaire.

A Paris, en été, on emploie pour la brioche une once de levûre (35 grammes) pour chaque *quart* (3 livres) de farine. En hiver on met 5 à 6 grammes de plus par livre, c'est-à-dire 30 grammes pour 1,500 grammes de farine.

Pour les autres pâtes levées : baba, savarin, compiègne, on met 15 à 20 grammes de levûre pour chaque livre de farine; cette règle se modifie cependant, selon la saison.

mecté avec quelques cuillerées d'eau tiède. Couvrez la pâte et tenez-la à l'étuve douce jusqu'à ce qu'elle ait augmenté du double de son volume.

D'autre part, faites la fontaine, avec le restant de la farine; au centre de celle-ci, déposez le sel, le sucre en poudre, 10 œufs et 600 grammes de beurre manié et épongé. Mêlez d'abord le beurre avec les œufs, et incorporez, peu à peu, la farine; rassemblez la pâte pour la fraiser deux ou trois fois; battez-la contre la table, en l'élevant avec les mains, afin de lui faire prendre du corps; après 10 minutes de travail vigoureux, incorporez le restant des œufs, un à un et sans cesser de travailler; ajoutez ensuite le restant du beurre. La pâte doit alors avoir beaucoup de corps, être lisse et brillante; travaillez-la encore quelques minutes, et mêlez le levain en l'étalant sur toute la surface de la pâte; coupez celle-ci avec les mains, par petites parties, en les séparant de la masse pour les poser sur l'avant de la table. Quand toute la pâte a été coupée, recommencez l'opération, afin qu'il ne reste plus de trace visible de levain; prenez de nouveau la pâte par petites parties, déposez-la à mesure dans une terrine ou une *sébile* saupoudrée de farine, couvrez-la avec un linge, faites-la lever 4 à 5 heures à température ordinaire, selon que le temps le permet, jusqu'à ce que son volume ait sensiblement augmenté et qu'elle soit devenue légère; sortez-la alors de la terrine pour la *rompre,* c'est-à-dire la ramener à son volume primitif, en la travaillant avec les mains; remettez-la aussitôt dans la terrine, et placez celle-ci à température modérée[1]. Deux heures après, rompez-la de nouveau, remettez-la dans la terrine et tenez-la sur glace pour la faire raffermir, et la mettre ensuite dans le moule.

Pour cela faire, détachez d'abord de la masse la sixième partie de son volume, puis *moulez* en rond, la partie la plus volumineuse pour l'introduire dans un grand moule uni, beurré au beurre épuré, et masqué au fond avec un rond de papier également beurré. Il est bon d'observer que la pâte ne doit arriver qu'aux deux tiers de la hauteur du moule.

Moulez alors le restant de la pâte, en forme de poire; avec les doigts humides, faites un trou au centr de la pâte placée dans le moule, et dans ce trou introduisez le côté pointu de la pâte; c'est cette partie même qui doit former la *tête* de la brioche, quand celle-ci est cuite.

Tenez le moule à température de la cuisine, laissez lever la pâte tout doucement; quand elle est élastique au toucher, dorez-la en dessus; posez le moule sur un plafond couvert d'une couche de cendres, et poussez au four chauffé à fond, mais tombé à température modérée. Quand la partie supérieure de la pâte commence à se colorer, couvrez avec du papier.

Deux heures et demie après, sondez la brioche avec une aiguille à brider: si elle est cuite à point, l'aiguille doit revenir nette; au cas contraire, elle ramène des parties humides : les grosses brioches exigent 3 heures de cuisson.

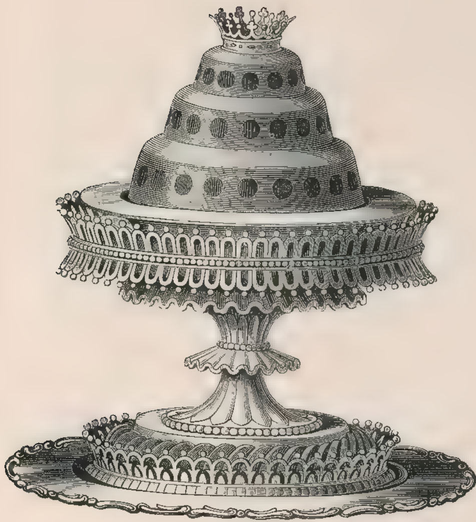
Quand la brioche est cuite, démoulez-la avec soin sur un *clayon* ou un tamis, laissez-la refroidir à température de la cuisine.

Pour cuire une grosse brioche il faut non-seulement disposer d'un bon four, mais encore, savoir en régler la chaleur : ce sont là deux points très-essentiels.

A défaut de moule suffisant, on peut aussi cuire les grosses brioches dans des caisses en demi-carton, maintenues en forme, à l'aide de bandelettes collées. Ces caisses doivent être collées sur le plafond où doit cuire la brioche; on les fixe sur le plafond, en ciselant régulièrement le bas de la caisse, et en collant avec du repère les ciselures ployées.

1. Les pâtissiers préparent ordinairement la pâte à brioche le soir, pour la mouler et la cuire le lendemain matin, en la rompant dans l'intervalle, trois fois en hiver, et deux fois seulement en été. En tout cas, il faut toujours la faire raffermir sur glace, avant de la *mouler*.

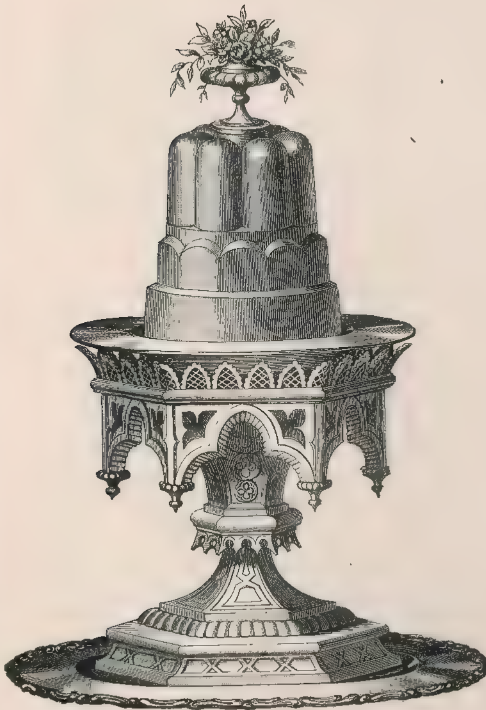
SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-QUINZIÈME



411.



412.



413.



414.

2886. — Gâteau de Compiègne pour grosses pièces.

Délayez 40 grammes de levûre avec 4 décilitres de lait tiède; passez au tamis; avec cette levûre et 150 grammes de farine, préparez un levain dans une terrine, en le tenant léger; couvrez cette terrine, tenez-la à l'étuve douce jusqu'à ce que le levain soit monté au double de son volume.

Mettez 750 grammes de farine dans une terrine ou sébile tiède; faites la fontaine, et dans le creux placez 20 grammes de sel, 80 grammes de sucre, 10 œufs entiers, 10 jaunes, 2 décilitres de crème, 300 grammes de beurre manié, divisé en petites parties; amalgamez ces éléments ensemble; incorporez la farine peu à peu; travaillez vivement la pâte 10 à 12 minutes, en ayant soin de chauffer légèrement la terrine. Quand la pâte est lisse, incorporez le levain; travaillez-la de nouveau jusqu'à ce qu'il ne reste sur la table aucune trace visible de pâte; ajoutez alors 300 grammes de beurre, également divisé en petites parties; travaillez encore la pâte quelques minutes; ajoutez ensuite la valeur d'un verre de crème fouettée.

Beurrez un grand moule uni, pour grosse pièce; masquez-en le fond avec un rond de papier, également beurré, emplissez-le aux deux tiers de sa hauteur, avec la pâte; tenez-le à température douce. Quand, par l'augmentation de la pâte, le moule est à peu près plein, couvrez un plafond avec une épaisse couche de cendres, pour le poser d'aplomb sur celles-ci; poussez-le doucement au four bien atteint, mais tombé à température modérée. Un quart d'heure après, couvrez le dessus du gâteau avec du papier, cuisez pendant 2 heures; sondez-le, avant de le retirer, avec une grosse aiguille. Quand il est cuit, démoulez-le sur un clayon ou tamis; faites-le ressuyer pendant quelques minutes à la bouche du four.

2887. — Gâteau cougloff à la viennoise, pour grosse pièce.

Cougloff à la Viennoise. — *Proportions :* 1 kilogramme beurre, 1 kilogramme farine, 200 grammes sucre parfumé, 36 à 40 œufs, 150 grammes d'amandes amères, fleurs de muscade, zeste d'orange ou citron, un grain de sel, 30 grammes de levûre.

Travaillez le beurre dans une terrine tiède, jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux; ajoutez alors les œufs un à un et en même temps un peu de farine. Travaillez longtemps la pâte; puis mêlez le sucre, les amandes, zeste, sel et la levûre délayée.

Beurrez simplement le moule avec du beurre clarifié; emplissez-le à moitié, faites lever à la température de la cuisine jusqu'à ce que le moule soit plein : il faut 3 heures. Cuisez à four gai : trois quarts d'heure de cuisson. Moules en cuivre ou en terre, à cylindre, forme basse, évasée.

2888. — Gâteau cougloff à la bavaroise, pour grosse pièce.

Faites chauffer à l'étuve 16 à 18 œufs et 750 grammes de farine. — Déposez 375 grammes de beurre dans une terrine ou sébile tiède; travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit crémeux; à ce point, ajoutez un œuf; puis une cuiller de farine bien sèche ; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce que l'œuf et la farine soient incorporés; ajoutez de nouveau un œuf, puis une cuillerée de farine, et continuez l'opération, en incorporant tour à tour la farine et les œufs jusqu'à ce que l'un et l'autre soient absorbés. Mêlez alors à l'appareil 50 grammes de sucre, une pincée de sel, 40 grammes de levûre délayée avec un peu de crème tiède, passée au tamis. — Quand le mélange est opéré, la pâte doit être légère ; laissez-la lever une demi-heure, à température douce; prenez-la ensuite par petites parties pour emplir aux deux tiers un grand moule uni ou à côtes, pour grosse pièce bourré à la graisse de rognons de veau dissoute, mêlée avec du beurre clarifié, puis décoré au fond et contre les parois avec des moitiés de petites amandes, Posez le moule sur un plafond, appuyé sur une couche de cendres froides, faites lever la pâte à la température de la cuisine, jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près à la hauteur des bords du moule; poussez alors celui-ci à four modéré, mais bien atteint; cuisez-le une heure et demie; sondez-le avant de le sortir, démoulez-le sur clayon ou tamis.

2889. — Gâteau baba, pour grosse pièce (dessin 417).

Délayez 45 grammes de levûre avec 3 décilitres de lait tiède ; passez le liquide au tamis. Avec cette levûre et 250 grammes de farine tamisée, préparez un levain léger; déposez-le dans une terrine, tenez-le à l'étuve douce jusqu'à ce qu'il soit augmenté du double de son volume.

Déposez dans une terrine tiède 750 grammes de farine tamisée et séchée à l'étuve; faites la fontaine; au centre de celle-ci, placez 50 grammes de sucre, 2 pincées de sel, 400 grammes de beurre manié, 14 œufs; mélangez d'abord ces élements avec la main, en incorporant tout doucement la farine ; travaillez vivement la pâte pour la lisser; 7 à 8 minutes après, incorporez encore 4 œufs et 300 grammes de beurre, sans cesser de la travailler : les œufs un à un et le beurre par petites parties à la fois.

Quand la pâte est lisse et brillante, ajoutez quelques cuillerées de bonne crème, puis 200 grammes de raisins secs, lavés à l'eau tiède, macérés une heure dans un demi-verre de madère, mais bien égouttés; ajoutez 200 grammes d'écorces confites, lavées, coupées en petits dés ; couvrez la terrine avec un linge, faites lever la pâte à température douce, jusqu'à ce qu'elle devienne légère, en augmentant de volume. A ce point, rompez-la; prenez-la ensuite avec la main, par petites parties, et avec elles emplissez, aux deux tiers de sa hauteur, un grand moule à côtes, pour grosse pièce, beurré au pinceau ; posez-le sur un plafond, appuyé sur une couche de cendres froides; tenez-le à température douce, jusqu'à ce que la pâte arrive à peu près aux bords du moule; poussez alors celui-ci avec ménagement, à four modéré, mais bien atteint.

Un quart d'heure après, couvrez le dessus du moule avec du papier ; cuisez-le une heure et demie; mais, avant de le retirer, sondez-le[1] à l'intérieur pour juger de sa cuisson.

Quand il est à point, démoulez-le sur clayon.

D'autre part, préparez un sirop d'infusion avec 200 grammes de sucre, 3 décilitres de madère, le zeste d'une orange et d'un citron, ainsi qu'un bâton de vanille. — Dix minutes après que le gâteau est sorti du four, chauffez bien l'infusion; puis posez une grille d'office sur un plafond à rebords; sur cette grille posez le gâteau, après l'avoir paré droit ; faites quelques incisions sur ces surfaces avec la lame d'un petit couteau; arrosez-le, peu à peu, avec l'infusion, de façon qu'il en absorbe le plus possible; reprenez ensuite le liquide tombé dans le plafond; chauffez-le et versez-le de nouveau sur le gâteau; laissez-le refroidir, et dressez-le sur plat ou sur socle, après l'avoir découpé sans le déformer.

2890. — Gâteau baba à la podolienne, pour grosse pièce.

En Pologne, on fait un grand cas de ce gâteau qu'on sert au déjeuner pascal. La hauteur du baba étant considérée comme un premier mérite, dans beaucoup de maisons on a un four expressément construit pour la cuisson de ces gâteaux.

Proportions : 120 jaunes d'œuf, 6 verres de farine tamisée, un verre sucre en poudre, un verre amandes douces et un demi-verre d'amères; un verre levûre liquide, une pincée de cannelle, macis et safran, 100 grammes de beurre épuré.

Il faut, avant tout, opérer dans un lieu à température chaude, mais surtout sans courants d'air. — Délayez la levûre avec les jaunes d'œuf, passez à travers un linge dans une bassine; posez celle-ci dans un vase avec de l'eau chaude jusqu'au quart de sa hauteur; puis fouettez l'appareil au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, ce qui exige environ une heure; versez-le alors dans une sébile en bois, préalablement chauffée; ajoutez les amandes finement hachées ou moulues, puis la farine peu à peu, le sucre et enfin les épices; travaillez l'appareil à l'aide de 2 cuillers, en l'enlevant pour le battre avec force contre les parois de la sébile, afin de lui donner du corps autant que possible; mais il faut travailler bien longtemps; en dernier lieu, incorporez le beurre.

D'autre part, préparez une caisse ronde en demi-carton, cousue et maintenue en dehors avec des

1. On sonde les gros gâteaux en pâte levée ou en biscuit, à l'aide d'une aiguille à brider que l'on introduit sur le centre. Si la pâte n'est pas atteinte, l'aiguille sort visqueuse; si elle sort sèche, le gâteau est atteint.

bandelettes de papier collées ; masquez également la caisse en dedans avec du papier blanc; cette caisse doit avoir 50 à 60 centimètres de haut sur 20 centimètres de diamètre; l'un des bouts doit être fermé par un rond en double carton. Il est bon de former la caisse de façon qu'elle soit un peu plus large d'un côté que de l'autre; beurrez-la avec soin, au pinceau, avec du beurre clarifié, tenez-la à l'étuve tiède; en dernier lieu, beurrez-la de nouveau. — Quand l'appareil est terminé, prenez-le avec la main, par petites parties pour l'introduire dans la caisse; il ne doit arriver qu'au quart de hauteur de celle-ci; rangez la caisse dans une casserole haute et étroite, placez celle-ci à l'étuve pour faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près aux bords; à ce point, poussez la casserole et la caisse au four chaud, sans secousse, avec tous les ménagements possibles. — Aussitôt que la pâte est saisie, couvrez le gâteau avec du papier, cuisez-le trois quarts d'heure.

En sortant le baba du four, roulez-le sur la table jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; coupez alors la caisse pour démouler le gâteau : râclez-en les parties brunes avec la lame d'un couteau, masquez-le ensuite avec de la glace-royale.

A défaut de four à chapelle élevée, on peut cuire 2 babas de même diamètre, pour les coller l'un sur l'autre, quand ils sont cuits, avec de la marmelade; en ce cas, on masque le double gâteau avec une glace assez épaisse pour en dissimuler la soudure.

2891. — Gâteau de Munich, pour grosse pièce.

Délayez 45 grammes de levûre avec 2 décilitres de lait tiède, passez le liquide au tamis, tamisez 750 grammes de farine dans une terrine tiède; avec la moitié de cette farine, préparez un levain, entourez-le avec la farine; couvrez la terrine, tenez-la dans un lieu tiède jusqu'à ce que le levain ait doublé de grosseur.

Incorporez alors au levain le restant de la farine, en même temps que 10 œufs entiers, 500 grammes de sucre, un grain de sel, un demi-zeste de citron haché; travaillez la pâte comme celle à baba, en lui donnant la même consistance; couvrez la terrine, faites lever la pâte; quand celle-ci a doublé de volume, prenez-la par petites parties, avec la main, pour emplir aux trois quarts de hauteur seulement, un grand moule à cylindre uni, beurré et saupoudré à l'intérieur avec des amandes en filets; faites lever la pâte à point pour cuire le gâteau à four modéré; en le sortant du four, imbibez-le avec un sirop à l'eau de noyau; quand il est froid, glacez-le à l'orange.

2892. — Pyramide de gâteaux Savarin, pour grosse pièce (dessin 414).

Pour constituer cette grosse pièce, il faut disposer de plusieurs moules à savarin de dimension graduée, pouvant aller les uns sur les autres, en formant la pyramide. On peut ainsi obtenir une pièce aussi volumineuse que le besoin l'exige.

Infusion : Faites infuser dans un demi-litre de sirop à 30 degrés, 1 bâton de vanille et des zestes de citron et d'orange ; passez-le, et mêlez-lui 2 décilitres de kirsch, 2 décilitres de noyaux, 2 décilitres de marasquin, 2 décilitres de curaçao, 2 cuillerées de rhum et quelques cuillerées de lait d'amandes concentré ; tenez cette infusion dans un poêlon pour la chauffer au moment.

Proportions : 1 kilogramme farine, 500 grammes beurre, 20 à 22 œufs, 100 grammes sucre, 30 grammes levûre, 5 décilitres de lait tiède, 2 décilitres de crème double et crue, sel et zeste.

Procédé : La farine, les œufs et la terrine doivent être tièdes, en hiver surtout. — tamisez 250 grammes de farine, dans la terrine; faites la fontaine. Délayez la levûre avec le lait, passez au tamis. Avec ce liquide et la farine, formez un levain mou, peu consistant; couvrez-le avec une légère couche de farine, et tenez-le à l'étuve jusqu'à ce que le levain soit augmenté du double de son volume primitif; retirez-le alors, rompez-le, et incorporez-lui 8 à 10 œufs, l'un après l'autre. en incorporant peu à peu le restant de farine, de façon à former une pâte ayant beaucoup de corps; travaillez-la vivement avec la main 5 minutes, et incorporez-lui encore une douzaine d'œufs, un à un, en même temps que la moitié du beurre manié, divisé en parties. Quand elle est à peu près à point, incorporez le restant du beurre, le sel et le sucre, le zeste haché, et enfin la crème crue.

Pour acquérir le corps voulu, la pâte à savarin doit être travaillée de 20 à 25 minutes; elle doit alors

se trouver lisse, brillante, crémeuse; en passant la main entre la pâte et le fond de la terrine, on doit pouvoir l'enlever tout entière : c'est là le signe le plus évident de sa parfaite confection; il est bon de chauffer très-légèrement la terrine dans le courant de l'opération.

Quand la pâte est au point voulu, couvrez-la; placez-la à température douce jusqu à ce qu'elle commence à devenir légère; rompez-la alors, puis prenez-la avec la main par petites parties, et avec celles-ci, emplissez aux deux tiers les moules à savarin beurrés; posez-les à mesure sur un ou plusieurs plafonds, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; poussez-les alors à four modéré et cuisez-les de belle couleur.

En sortant les gâteaux, parez-les droit en dessus, démoulez-les, rangez-les sur une grille d'office; faites quelques incisions des deux côtés de chaque gâteau avec la lame d'un petit couteau, puis siropez-les avec l'infusion préparée, bien chaude.

Quand les gâteaux sont refroidis et égouttés, masquez-les avec une glace au sucre, légère; décorez-en aussitôt les parois avec des fruits confits; dès que la glace est sèche, dressez les gâteaux en pyramide sur un plat.

2893. — Pyramide de gâteaux Cussy, pour grosse pièce (dessin 415).

On cuit l'appareil à cussy dans des moules en fer blanc, unis, à cylindre, de forme hexagone, et de dimensions graduées, afin de pouvoir monter les gâteaux en pyramide, quand ils sont cuits. On graisse les moules au beurre épuré, pour les glacer à la fécule mêlée avec du sucre.

Cassez 12 œufs dans une bassine, mêlez-leur 750 grammes de sucre en poudre vanillé, et un grain de sel; fouettez vivement l'appareil sur feu très-doux pour le rendre mousseux, bien lié.

Prenez 600 grammes d'amandes finement pilées, passées au tamis; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 450 grammes de beurre; travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Mêlez-lui alors peu à peu l'appareil aux œufs, en même temps que 450 grammes de farine de riz, un peu de zeste, un grain de sel. Avec cet appareil, emplissez les moules; rangez-les sur plaque, et cuisez les gâteaux à four doux. Quand ils sont démoulés et refroidis, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots; aussitôt après, masquez cette marmelade avec une glace à la vanille; quand la glace est sèche, montez les gâteaux, les uns sur les autres, en les dressant sur un plat.

2894. — Pyramide de gâteaux breton, pour grosse pièce (dessin 394).

On cuit cet appareil dans des moules cannelés, à cylindre, de forme basse, de dimensions graduées, de façon à pouvoir monter les gâteaux en pyramide. Les moules doivent être beurrés et farinés.

Proportions : 665 grammes sucre, 250 farine de gruau, 90 grammes de fécule, 375 amandes, 36 jaunes, 24 blancs, sel, zeste râpé.

Pilez les amandes avec 6 à 8 jaunes; passez-les au tamis, et mettez-les dans une terrine pour les fouetter. Travaillez dans une autre terrine le sucre et le restant des œufs; quand l'appareil est mousseux et léger, mêlez-lui les amandes; 5 minutes après, ajoutez la farine et la fécule, en les tamisant sur l'appareil. Quand le mélange est opéré, ajoutez les blancs, le zeste et le sel. Emplissez alors six moules, à peu près à hauteur; cuisez les gâteaux à four doux. En les sortant, démoulez-les sur une grille, glacez-en la moitié au chocolat, l'autre moitié à la glace fondante, aux amandes; coupez alors les gâteaux à la jointure des cannelons, mais légèrement; quand la glace est sèche, montez les gâteaux en pyramide sur un fond en pastillage décoré, en alternant les deux nuances, mais en ayant soin de coller à mesure les cannelons sur la coupure, à l'aide d'une couche de glace au beurre à la vanille (art. 2653); décorez-en l'épaisseur aussi avec de la glace au beurre, poussée au cornet cannelé. Sur le haut du gâteau fixez un pompon en sucre filé.

1. Les confiseurs allemands ont des foyers de cheminée construits en demi-voûte, de façon que la flamme puisse mieux envelopper le gâteau pendant sa cuisson.

2895. — Gâteau de broche (Baum-Kuchen), pour grosse pièce (dessin 408).

Proportions : 1 kilogramme farine, 500 grammes fécule, 1 kilogramme beurre, 1 kilogramme sucre, 50 jaunes d'œuf, 35 blancs, demi-litre crème fouettée, 2 bâtons de vanille pulvérisés, zestes de citron et orange hachés.

Ramollissez le beurre, en l'épongeant dans un linge, travaillez-le ensuite à la cuiller, dans une terrine, avec le sucre vanillé, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux ; ajoutez alors les jaunes, un à un, sans interrompre le travail; si l'appareil menaçait de tourner, ajoutez un peu de fécule; au bout de 20 minutes, incorporez toute la fécule et la farine tamisées, les zestes et enfin les blancs fouettés et la crème.

Prenez un mandrin en bois de forme ronde, conique, ayant à peu près la forme d'un pain de sucre, mais percé au centre sur toute sa longueur, afin de pouvoir le traverser avec une broche ronde, en fer ; entourez ce mandrin avec une grosse ficelle, roulez celle-ci en spirale sur toute sa longueur, en ayant soin de tenir le bout de cette ficelle sur la partie la plus mince du mandrin.

Couvrez alors cette ficelle avec du papier sur toute la longueur du mandrin, en le collant; traversez le mandrin avec la broche en le fixant solidement. — Le feu de broche doit être bien allumé et plus long que le mandrin; tenez la broche un peu loin du foyer, faites-la tourner vivement par quelqu'un ; beurrez aussitôt le papier au pinceau sur toute sa surface; dès qu'il est chaud, arrosez-le avec une couche d'appareil, afin d'en masquer complètement le papier; relevez l'appareil de la lèchefrite à mesure qu'il tombe, pour le reporter sur le mandrin, afin de former une couche de pâte sur toutes les surfaces du papier quand cette couche est colorée, arrosez-la encore avec de l'appareil, pour obtenir une seconde couche; laissez-la colorer comme la première, formez-en successivement plusieurs.

Quand la croûte est arrivée à l'épaisseur d'un centimètre, faites tomber l'appareil sur le mandrin en petits tas, de façon à obtenir des inégalités rocailleuses qui, en tournant la broche, deviennent pointues. Continuez l'opération en superposant toujours les couches, sans cesser de tourner vivement la broche.

En dernier lieu, allongez la pâte avec ce qui reste de crème fouettée. Quand cette pâte est tout absorbée, que les couches superposées forment une épaisseur de 3 à 4 centimètres, diminuez l'action du feu, que les surfaces se colorent d'un beau blond, mais très-lentement.

Cela fait, retirez la broche du feu, appuyez-en le bout sur une table, et faites-la tourner tout doucement, en l'arrosant avec une glace au sucre en poudre, parfumée au zeste d'orange, liquéfiée avec du marasquin: la chaleur du gâteau suffit pour sécher cette glace et lui donner du brillant; mais il ne faut pas cesser de tourner la broche jusqu'à ce que le gâteau soit complètement refroidi. Démoulez-le alors avec beaucoup d'attention pour ne pas le briser. Coupez-en d'abord les deux extrémités, puis déroulez la ficelle qui entoure le mandrin, afin d'en retirer le papier, et ensuite le gâteau. Dressez-le alors debout sur une abaisse en bois, masquée de papier blanc et portant sur son centre une tringle en bois de 25 centimètres de haut, également masquée ; cette tringle est nécessaire pour maintenir le gâteau en équilibre.

Fixez cette abaisse sur un socle de forme hexagone, formant cascade sur les six faces. Fixez sur le haut du gâteau une aigrette à pompon, en sucre filé.

2896. — Gâteau Delille, pour grosse pièce.

L'appareil Dellile est cuit dans des moules unis, beurrés, glacés au sucre et à la farine ; ces moules sont de forme hexagone, basse et cylindrique, de dimensions graduées, de façon à monter le gâteau en pyramide quand il est cuit.

Travaillez, dans une bassine, 750 grammes de sucre avec 18 œufs entiers ; 10 minutes après, posez la bassine sur feu doux pour fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux, bien lié ; retirez-le, incorporez-lui aussitôt 525 grammes de farine tamisée et 150 grammes de fécule ; ajoutez, peu à peu, 525 grammes de beurre fondu, épuré, un grain de sel, un peu de zeste râpé. Emplissez à peu près les moules, et poussez-les à four doux.

Quand les gâteaux sont cuits, laissez-les refroidir; coupez-les droit, et masquez-les avec une glace à l'orange, Quand la glace est sèche, montez les gâteaux en pyramide, et dressez la pièce sur un fond en pastillage collé sur plat.

2897. — Gâteau Berchoux à la moderne, pour grosse pièce.

On cuit l'appareil dans des moules en fer-blanc, de forme ronde, sans fond, ayant 3 centimètres de haut, beurrés et farinés.

Fouettez 16 œufs entiers, dans une bassine, avec 500 grammes de sucre en poudre, vanillé ; posez la bassine sur feu très doux ; quand l'appareil est mousseux, incorporez-lui peu à peu 250 grammes d'avelines séchées et pulvérisées, ajoutez en même temps 100 grammes de fécule, puis 250 grammes de beurre dissous, épuré. Emplissez alors les moules, rangez-les sur plaque, poussez-les à four doux, pour cuire les gâteaux de belle couleur ; en les sortant, démoulez-les sur une grille d'office pour les parer ; quand ils sont froids, glacez-en la moitié avec une glace au kirsch, l'autre moitié avec une glace aux pistaches; passez-les une seconde au four pour donner du brillant à la glace ; montez-les ensuite l'un sur l'autre en pyramide, en alternant les nuances ; dissimilez les jointures avec un décor en glace au beurre poussé au cornet ciselé. Dressez le gâteau sur une serviette pliée.

2898. — Gros biscuit à la vanille, pour grosse pièce (dessin 416).

Proportions · 1 kilogramme sucre, 300 grammes farine, 300 grammes fécule, 20 jaunes, 20 blancs fouettés, un grain de sel, zeste ou vanille.

Avant tout, faites sécher le sucre, la farine et même le moule ; ce moule doit être de grosse forme, cannelé, muni, à l'intérieur, d'une douille mobile posée en forme de cylindre. Il faut en outre disposer d'un four cuisant depuis longtemps, c'est-à-dire bien sec, chauffé à fond, tombé à température modérée.

Beurrez le moule avec de la graisse de rognon de veau, fondue, mêlée avec du beurre clarifié ; faites égoutter la graisse, en penchant le moule, et glacez celui-ci deux ou trois fois avec fécule et glace de sucre, de façon que toutes ses surfaces intérieures en soient masquées d'une couche unie. — Tamisez la farine et la fécule; divisez-les en deux parties. Faites fouetter les blancs.

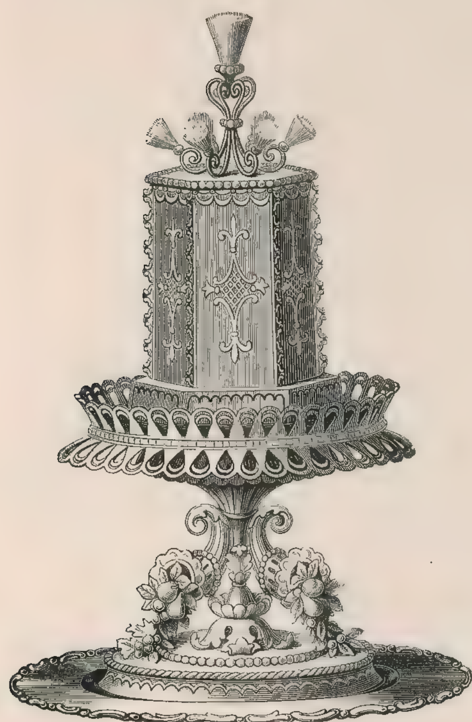
Déposez le sucre dans une terrine; à ce sucre incorporez peu à peu les jaunes d'œuf, en travaillant fortement l'appareil à l'aide de 2 cuillers en bois, de façon à le rendre bien mousseux, ce qui exige 40 minutes. Quand il est à point, divisez-le en deux parties, et incorporez à chacune d'elles la moitié des blancs fouettés, bien fermes, mais en incorporant en même temps la moitié de la farine et fécule dans chaque partie d'appareil, en observant qu'elles tombent peu à peu du tamis sur l'appareil; si le mélange de ces éléments a lieu dans des conditions voulues, le résultat n'est pas douteux.

Quand la farine et les blancs sont incorporés, mêlez les deux appareils ensemble, et travaillez-les encore 2 minutes ; emplissez alors le moule à trois quarts de hauteur, en ayant soin d'élever l'appareil jusqu'aux bords du moule, en l'appliquant contre les parois, à l'aide d'une large cuiller ; sans ce soin, le biscuit se trouverait être d'une nuance beaucoup plus claire dans le haut que sur la partie inférieure. On peut aussi, pour prévenir cet inconvénient, emplir tout à fait le moule avec l'appareil et entourer les bords supérieurs du moule avec une large bande de papier beurré ; en ce cas, quand le biscuit est cuit et refroidi, on le coupe à niveau des bords : le biscuit se trouve par ce fait d'une même nuance.

Posez le moule sur un plafond, en l'appuyant sur une couche de cendres; poussez-le au four ; fermez aussitôt celui-ci, et cuisez le biscuit à peu près 3 heures ; sondez-le avant de le retirer ; dégagez-le ensuite tout doucement du moule, pour le renverser sur un clayon ou un tamis. — Un biscuit bien réussi doit,

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-SEIZIÈME.



415.



416.



417.



418.

quand il est démoulé, avoir les surfaces lisses, brillantes, sans globules, sans gerçures, sans écorchures; sa teinte doit être de belle couleur, jaune foncé, mais surtout de teinte égale.

2899. — Gâteau napolitain historié, pour grosse pièce (dessin 419).

On appelle aussi ce gâteau *Millefeuille à la napolitaine.* Cette dénomination est certainement plus logique, mais elle est moins usitée.

Commencez par cuire 2 abaisses en pâte d'office ayant 6 millimètres d'épaisseur, sur 18 à 20 centimètres de diamètre; l'une de ces abaisses servira pour le fond du gâteau, l'autre pour le couvercle; aussitôt qu'elles sont cuites, tenez-les sous presse pour les faire refroidir droites; coupez-les ensuite, ou limez-les de forme bien ronde.

D'autre part, préparez 1 kilogramme et demi de pâte à napolitain (art. 2730 ou 2451); divisez-la en parties de la grosseur d'une pomme, et moulez-les sur la table farinée; abaissez-les ensuite tour à tour de 3 à 4 millimètres d'épaisseur; rangez-les à mesure sur des plaques, les unes à côté des autres, coupez-les avec un moule à cylindre ou un cercle à flan, ayant 17 centimètres de diamètre. Enlevez du milieu de chaque abaisse un rond de 4 ou 4 centimètres de diamètre, de façon à en former un anneau plat; poussez les abaisses à four gai, en veillant à la cuisson de la pâte.

Aussitôt que celle-ci est de belle couleur, sortez les abaisses du four pour les couper de nouveau, à l'aide d'un petit couteau et d'un patron en carton ou simplement d'un couvercle de casserole, ayant 17 centimètres de diamètre; enlevez-les attentivement avec un couvercle plat, et rangez-les, de 6 en 6, les unes sur les autres, pour les faire refroidir bien droites avec un poids léger dessus.

Quand elles sont refroidies, prenez-les une à une, masquez-en la moitié avec de la marmelade d'abricots, et l'autre moitié avec de la gelée de groseilles, sur une surface seulement.

Montez alors le gâteau, en alternant les abaisses, mais surtout en les posant exactement l'une sur l'autre. Régularisez les parois avec le couteau; puis masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots un peu serrée, mais de belle couleur, lisse et transparente; collez le gâteau sur l'une des abaisses pleines, réservées, masquée avec de la marmelade; posez-le ensuite sur un moule à timbale renversé, et, à l'aide d'un cornet de glace-royale, décorez-en les parois : on peut aussi les décorer tout simplement avec des détails en pâte d'amandes, coupés à l'emporte-pièce. Posez-le alors sur un petit tambour masqué en pastillage. Prenez l'abaisse destinée à former le couvercle du gâteau, posez-la sur un moule à timbale, ornez-la, sur le haut, avec une bordure montante, en pastillage ou en pâte d'amandes, levée à la planche; poussez ensuite, au cornet, avec de la glace-royale, sur l'épaisseur de l'abaisse, une petite bordure pendante. Quand cette bordure est consolidée, posez l'abaisse sur le gâteau, puis fixez sur le centre de l'abaisse un joli pompon en sucre filé fin, incrusté sur un dôme en sucre filé formé sur une charpente en carton, et collée sur le centre de l'abaisse.

Dans ces conditions, ce gâteau est destiné à figurer sur la table d'un grand dîner ou d'un buffet de bal.

3000. — Gâteau millefeuille, à la florentine, pour grosse pièce.

Préparez 1 kilogramme de pâte frolle à la florentine (art. 2729); laissez-la reposer une heure dans un lieu frais.

Avec cette pâte formez 20 à 24 abaisses dans les mêmes conditions que celles pour le gâteau napolitain; cuisez-les; en les sortant, coupez-les sur un patron, et faites les refroidir sous presse légère, Cuisez aussi une abaisse en pâte d'office pour le fond du gâteau.

Masquez les abaisses en pâte frolle avec une couche de frangipane à la vanille; posez-les régulièrement les unes sur les autres pour monter le gâteau; égalisez les parois extérieures avec un couteau, masquez-les, ainsi que le dessus, avec une couche de marmelade d'abricots; laissez sécher cette marmelade, et masquez entièrement le gâteau avec une glace cuite au chocolat; posez-le aussitôt sur l'abaisse en pâte d'office, décorez le tour avec une glace au beurre, à la vanille, poussée au cornet; décorez aussi la base du gâteau avec une bordure en feuilles tombantes, également en glace et poussées au cornet, mais

en ayant soin de faire porter ces feuilles sur les bords excédants de l'abaisse en pâte d'office. Dressez alors le gâteau sur une serviette pliée, emplissez-en le vide avec une crème chantilly, parfumée.

3001. — Gâteau mille-feuille, en feuilletage, pour grosse pièce.

Prenez 1 kilogramme et demi de pâte feuilletée, à 8 tours; divisez-la en dix-huit parties; moulez celles-ci, abaissez-les de forme ronde, en leur donnant 18 à 19 centimètres de diamètre, et en les tenant de la même épaisseur que les abaisses pour bouchées; coupez-les régulièrement sur plaque même, à l'aide d'un moule à timbale, ayant 18 centimètres de diamètre; avec un petit coupe-pâte, videz-les en anneau, piquez-les, dorez-les et poussez-les à four tombé. Quand elles sont de belle couleur, bien atteintes, sortez-les, faites-les refroidir sous presse légère, simplement pour les égaliser. Masquez-les alors d'un côté avec de la marmelade, et montez-les les unes sur les autres pour former le gâteau; masquez-en les parois avec de la marmelade serrée et tiède, lissez celle-ci avec soin, puis décorez les surfaces avec des détails en feuilletage à *blanc*.

Ce gâteau peut être dressé sur socle et orné d'une aigrette ou pompon en sucre filé. — Les abaisses avec lesquelles on monte le gâteau peuvent être coupées, chacune en quatre ou cinq parties, à mesure qu'on les monte l'une sur l'autre.

3002. — Gâteau mille-feuille, à la frangipane, pour grosse pièce.

Sur une large abaisse en feuilletage à 8 tours, coupez une douzaine d'abaisses de 4 à 5 millimètres d'épaisseur sur 15 à 16 centimètres de diamètre; cuisez-les à four modéré; en les sortant, tenez-les quelques minutes sous presse légère pour les égaliser; montez-les ensuite l'une au-dessus de l'autre, sur une abaisse en pâte d'office, comme un napolitain, en les masquant à mesure avec une frangipane à la vanille.

Cela fait, masquez le gâteau, en dehors et au-dessus, avec de la marmelade d'abricots, et saupoudrez les parties masquées avec un granit composé de raisins de Corinthe et pistaches coupées en petits dés, sucre *granulé* blanc et amandes roses. Posez le gâteau sur une serviette pliée.

Pour faciliter la distribution de ce gâteau, il convient de diviser chaque abaisse en quatre ou cinq parties, avant de les monter les unes sur les autres.

3003. — Phare napolitain, pour grosse pièce (dessin 402).

Cette pièce est composée de 3 gâteaux napolitains, de différente grosseur et largeur : les deux plus grands sont ronds et légèrement coniques; le plus petit est de forme hexagone.

Ces gâteaux sont séparés l'un de l'autre par une abaisse en pâte d'office un peu plus large que le diamètre des gâteaux, et ornés d'une galerie en pâte d'amandes.

Les portes et les meurtrières sont légèrement creusées sur la masse. Le fond de ces cavités est masqué avec de la marmelade ou de la gelée.

3004. — Charlotte à la moderne, pour grosse pièce (dessin 418).

Cuisez à four doux un appareil de génoises, en couches minces, sur 2 plaques. En sortant le biscuit du four, coupez sur l'une des abaisses 6 montants en forme de carré long, ayant de 8 à 10 centimètres de large sur 15 à 17 de hauteur, selon les dimensions que doit avoir la charlotte; coupez sur l'autre plaque 2 abaisses hexagones, ayant 1 centimètre de plus en diamètre que la charlotte montée.

Posez les 6 montants sur une plaque, le côté lisse en dessous; parez-les en biais sur les côtés, pour en faciliter la jonction et l'assemblage; étalez une légère couche de marmelade d'abricots sur la surface lisse, et masquez cette marmelade avec une glace blanche; glacez aussi une des abaisses; faites-les sécher ensemble.

Ornez alors chaque montant avec un décor poussé au cornet, en glace rose, dans les conditions que représente le dessin. Quand le décor est sec, montez la charlotte sur l'abaisse non glacée, en masquant l'épaisseur des montants (sur le côté) avec de la glace-royale un peu ferme, mais en les posant debout, de façon à former l'hexagone ; maintenez-les avec un tour de ficelle jusqu'à ce que la glace soit sèche ; collez alors aux angles, à l'endroit même de la jonction des montants, 6 bordures en glace-royale, exécutées sur verre ou sur une plaque beurrée, mais sans le secours de fil de fer.

Posez l'abaisse glacée sur un moule à timbale, afin de pousser tout autour, à l'aide du cornet, une bordure en glace-royale, bien correcte ; masquez l'épaisseur de l'abaisse avec des perles aussi en glace-royale.

Quand la glace est sèche, posez l'abaisse sur le haut de la charlotte, et fixez sur son centre une jolie aigrette composée de quelques palmes groupées autour d'une tringle en sucre tors, formée en corde, surmontée d'un joli pompon en sucre filé fin. — Posez la charlotte sur un fond en pastillage décoré et fixé sur un plat. — Cette pièce est posée sur socle.

3005. — Charlotte à la parisienne, pour grosse pièce (dessin 420).

Cuisez une grande abaisse de *biscuit-punch*, de l'épaisseur de 3 centimètres ; quand il est froid, divisez-le en bandes de 7 centimètres de largeur ; fendez celles-ci sur l'épaisseur, de façon qu'elles n'aient plus que 1 centimètre et demi ; masquez alors très-légèrement ces bandes du côté coupé, avec une couche de marmelade d'abricots ; glacez-en les deux tiers avec une glace aux fraises, l'autre tiers avec de la glace à l'orange pâle.

Aussitôt ces bandes glacées, coupez-les transversalement en petits montants légèrement inclinés, ayant 2 centimètres et demi de large sur 7 de long ; laissez-les sécher. Montez-les ensuite sur trois rangs dans un grand moule à croquembouche uni, en les penchant selon l'inclinaison de leur coupe, afin qu'ils appuient d'aplomb au fond du moule ; montez le premier rang avec des montants roses, le glaçage en dehors ; le rang du milieu avec des montants jaunes, celui du haut également avec des montants roses, mais en observant que les montants du centre se trouvent penchés dans un sens opposé à ceux du bas et du haut. Tous ces montants doivent être collés ensemble, par le côté, avec de la glace-royale un peu ferme. Faites sécher cette glace avant de démouler la charlotte.

D'autre part, cuisez une petite abaisse en pâte d'office ayant un demi-centimètre d'épaisseur, et d'un centimètre plus large que la charlotte ; glacez-la sur une surface et autour, séchez-la à l'étuve ; bordez-la avec des ornements en pastillage, levés à la planche ; collez-les d'aplomb, en les inclinant tant soit peu en dehors. Au centre de cette abaisse, fixez une aigrette composée d'une boule en sucre filé fin, supportée sur des *palmes* en sucre, groupées autour d'une tige également en sucre. Dressez alors la charlotte sur un fond en pastillage décoré, collé sur plat ; posez l'abaisse sur le haut.

3006. — Meringue en ruche, pour grosse pièce (dessin 395).

Avec 16 blancs d'œuf et 1 kilogramme de sucre en poudre, préparez un appareil à meringue (2878). Avec une partie de l'appareil, emplissez une poche en toile munie d'une douille, ayant à peu près 2 centimètres de diamètre à son ouverture ; couchez l'appareil sur des ronds de papier pour en former 15 à 18 couronnes dont la plus large aura 20 centimètres de diamètre sur 2 de largeur et 1 centimètre d'épaisseur ; les autres doivent être graduées, et diminuer insensiblement de largeur, de façon que la plus petite n'ait que 6 centimètres de diamètre.

Rangez ces couronnes sur des planches humides, et faites-les sécher à four doux sans leur faire prendre couleur. Détachez-les ensuite du papier, et renversez-les sur une plaque pour les faire sécher de l'autre côté.

Quand elles sont froides, collez la plus large sur une abaisse en pâte d'office de même dimension ; sur cette première dressez tour à tour les autres, en prenant toujours les plus larges, et les collant à mesure avec de la meringue.

Quand la pyramide est montée, masquez-la entièrement avec une couche de meringue, en lui don-

nant la forme d'un dôme allongé. Faites sécher la pièce au four doux. Quand elle est froide, masquez-la entièrement avec de grosses perles poussées au cornet, avec de la meringue pour décor (art. 2880), en commençant par le bas ; diminuez leur grosseur à mesure que le dôme diminue de diamètre, en imitant autant que possible la forme que représente le dessin.

Piquez au centre de chaque perle une pointe en pistache ; saupoudrez entièrement la meringue avec de la glace de sucre, et faites-la sécher à l'étuve, en lui faisant prendre une belle couleur jaune clair. Dressez-la sur une large abaisse en bois, masquée en pastillage bordé, posant sur quatre pieds ; entourez-la avec une couronne de petites meringues garnies de crème parfumée.

3007. — Nougat à la parisienne, pour grosse pièce.

Proportions : 1 kilogramme d'amandes mondées, séchées, 500 grammes de sucre, 6 cuillerées de suc de citron ou du vinaigre.

Mondez les amandes, faites-les dégorger une heure; égouttez-les, épongez-les dans un linge et coupez-les transversalement en filets. Rangez-les sur 2 plaques couvertes de papier, en les étalant ; couvrez-les aussi avec une feuille de papier. Faites-les sécher à l'étuve douce toute une journée, en ayant soin de les changer de papier et de les remuer souvent.

Quand elles sont bien sèches, tenez-les à température chaude afin de les chauffer à fond, mais tout doucement, et surtout sans les colorer.

Dans l'intervalle, huilez légèrement, à l'huile d'amandes, un grand moule à biscuit, ouvragé, dans le genre de celui représenté par le dessin 416 ; huilez aussi une plaque ; tenez celle-ci à côté du fourneau.

Divisez le sucre en poudre dans 2 poêlons ; posez un de ces poêlons sur le feu avec moitié du sucre, moitié du suc de citron ; tournez le sucre sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'il ait donné quelques bouillons, tout en restant de teinte jaune vif ; retirez alors le poêlon sur feu plus modéré, et laissez arriver le sucre au caramel très blond, mais sans cesser de le tourner avec une cuiller. Retirez alors tout à fait le poêlon du feu pour incorporer au sucre la moitié des amandes bien chaudes.

Prenez l'appareil par petites parties, avec une cuiller, et posez-les sur la plaque huilée ; abaissez-le, en l'appuyant avec la lame d'un couteau légèrement huilée ; enlevez ces parties avec un petit couvercle de casserole plat, et montez-le au fond et autour du moule, en le pressant avec un citron légèrement huilé, afin de lui faire prendre l'empreinte du moule, mais en le tenant mince. — Pendant qu'on travaille la première cuisson de nougat, quelqu'un doit s'occuper de cuire la deuxième moitié. — Pour cette opération, il convient d'être au moins deux personnes, car elle exige surtout de la dextérité.

Dès que le nougat est raffermi et froid, démoulez-le et tenez-le quelques minutes au courant d'air, pour le sécher tout à fait. Dressez-le ensuite sur un tambour historié ou sur socle, et collez sur le haut un joli pompon en sucre filé ou une petite coupe en nougat garnie de sucre filé. — On peut remplacer le sucre par une sorte d'aigrette formée avec des détails en nougat coupés au coupe-pâte ou à l'emporte-pièce.

3008. — Cornes jumelles en nougat, pour grosse pièce.

Proportions : 800 grammes amandes, 400 grammes sucre, 6 cuillerées suc de citron.

Mondez les amandes ; coupez-les en petits dés, hachez-les grossièrement ; tamisez-les à une passoire, et faites-les bien sécher. — Huilez 2 gros moules à corne d'abondance (à charnières), ainsi qu'une plaque. Déposez la moitié du sucre dans un poêlon, ajoutez la moitié du suc de citron, et préparez le nougat, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article qui précède. Avec ce nougat, moulez d'abord une corne; aussitôt moulée, rognez le nougat à niveau des bords du moule ; quand il est bien froid, ouvrez le moule pour démouler la corne. Cuisez la seconde moitié du sucre pour préparer un autre appareil à nougat, et avec celui-ci moulez la deuxième corne.

Maintenant prenez une abaisse en pâte d'office ou un tambour de forme ovale, masqué en pastillage et décoré, portant sur son centre un support ou un petit dôme en nougat ; contre ce dôme collez les 2 cornes debout, légèrement inclinées ; masquez le tambour avec une nappe de sucre filé fin ; ornez les 2 pointes des cornes, chacune avec une petite aigrette blanche et rose ; entourez l'ouverture des cornes

avec une couronne de *dents-de-loup*, en angélique, ou bien avec des moitiés d'amandes glacées au *cassé;* garnissez alors les cornes, au-dessous de chaque embouchure, avec des fruits glacés au *cassé*, crus ou confits, d'espèces et de nuances variées, en les groupant avec goût, et en les entremêlant avec des fleurs en sucre. Entourez l'abaisse avec une chaîne de quartiers d'orange glacés, disposée en bordure.

3009— Lyre en nougat, pour grosse pièce.

Les grands moules à lyre sont ordinairement en cuivre ou en fer-blanc, et composés de 3 pièces : 2 jumelles formant le corps de la lyre, puis le pied qui est à charnière. Mais on peut toujours faire exécuter un tel moule d'une seule pièce, en double fer-blanc, et disposé de façon qu'en le moulant deux fois avec du nougat, et en collant ensuite les deux parties, on obtienne la lyre complète, avec son pied et vide; le premier ferblantier venu peut exécuter ce moule sur un modèle.

Huilez légèrement les pièces composant le moule, huilez aussi une plaque. — Préparez un appareil à nougat, en petits dés, dans les conditions prescrites à l'article 2882 ; foncez d'abord (en creux) les jumelles de la lyre; coupez ensuite le nougat à niveau des bords, laissez-le bien refroidir, et démoulez les deux parties pour les coller avec du sucre au *cassé*. Foncez alors le pied (également en creux); coupez aussi le nougat à niveau des bords, laissez-le refroidir; collez les deux pièces, bien droites et d'aplomb ; fixez aussitôt la lyre sur une abaisse ou un petit tambour en nougat ou en pâte d'office, masqué et décoré.

Ornez la lyre soit avec des détails en pâte d'amandes, soit avec de la glace-royale ou sucre filé, en dissimulant les jointures avec soin. Imitez les cordes de la lyre avec du sucre filé en cordons, en les disposant dans le genre représenté par le dessin 385. Cela fait, fixez la pièce sur un petit tambour formé en gradins, et entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

3010. — Casque en nougat, pour grosse pièce.

Les moules à *casques* sont en fer-blanc ou en cuivre ; ils sont composés de plusieurs pièces, reliées par des charnières.

Un beau casque en nougat, bien blanc, décoré avec goût, orné avec une belle crinière en sucre filé, est une pièce d'un joli effet, d'une exécution facile ; l'essentiel est d'avoir un joli moule.

Proportions : 600 grammes amandes en filets ou en dés, 350 grammes sucre en poudre, 4 cuillerées de suc de citron et vinaigre.

Préparez le nougat selon la méthode prescrite plus haut ; huilez avec soin les différentes parties composant le moule, remettez les charnières, et formez le nougat d'une seule pièce, en le tenant mince ; quand il est bien refroidi, enlevez les charnières du moule pour retirer le nougat ; foncez séparément les *2 gourmettes*, la *visière* et les appuis de la crinière, c'est-à-dire le *cimier*.

Avec le restant du nougat, formez un petit support de la hauteur du casque ; collez-le avec du sucre au grand *cassé*, sur un petit tambour en bois, masqué avec du pastillage, et décoré; posez le casque sur le haut du montant, en le collant sur celui-ci, également avec du sucre cuit : le casque doit être posé bien d'aplomb, avec élégance. Collez les gourmettes une de chaque côté, et la visière devant; ornez ensuite les appuis de la crinière avec une belle nappe de sucre filé blanc, dans le genre représenté par le dessin 400 ; collez la pièce sur un petit tambour à gradins, entourez-la avec des petits gâteaux, et posez la pièce sur un plat ; entourez la base du tambour avec une garniture de petits gâteaux.

3011. — Puits en nougat, pour grosse pièce.

Huilez légèrement un moule à *puits*, pour le foncer avec un appareil en nougat, préparé avec des amandes en petits dés, préparé dans les conditions prescrites à l'article 2882. Quand le nougat est refroidi et démoulé, fixez-le sur un rocher, monté sur un fond en pâte d'office; bordez les pierres du puits avec des cordons de glace poussés au cornet, en formant des carrés longs ; collez sur la margelle 3 montants en sucre filé, courbés d'un côté, venant se raccorder sur le point central du puits pour former soutien à une petite poulie soutenant un seau; cette poulie est en pastillage; la corde et le seau sont imités en

sucre filé. Au point de jonction des montants, fixez une jolie aigrette en sucre blanc et rose ; emplissez à peu près le vide du puits avec du sucre blanc, en imitation de l'eau ; posez la pièce sur un tambour masqué en pastillage et décoré; entourez-le avec une garniture de petits gâteaux et de fruits glacés au *cassé*.

3012. — Tonneau en nougat, pour grosse pièce.

Huilez un moule à *tonneau ;* foncez-le avec un appareil à nougat en petits dés, préparé d'après la méthode prescrite à l'article 2882; quand il est refroidi et démoulé, bordez les cercles qui l'entourent avec des cordons de glace poussés au cornet ou du sucre filé ; fixez-le sur un rocher monté sur un fond en pâte d'office, garni avec des gâteaux et fruits variés glacés au *cassé;* sur le haut du tonneau posez quelques grappes de raisin blanc et noir, également glacées au *cassé ;* dressez la pièce sur un plat.

3013. — Cygne en nougat, pour grosse pièce.

Huilez un moule à *cygne,* foncez-le avec un appareil à nougat, en petits dés ; quand il est froid et démoulé, collez-le sur un tambour de forme ovale, fixé sur une abaisse en pâte d'office ou en bois, sablé au sucre ; moulez les 2 ailes du cygne également en nougat, puis collez-les, une de chaque côté du corps, dans le sens représenté par le dessin 216.

Posez la pièce sur un plat, bordez l'abaisse avec une belle couronne d'éclairs glacés au café, en les dressant presque debout ; emplissez le vide laissé entre le cygne et la bordure avec une belle nappe de sucre filé blanc en imitation de l'eau.

3014. — Corbeille en nougat, pour grosse pièce.

Choisissez un moule à corbeille avec son pied, de forme ovale, à cannelons ; huilez les 2 pièces; foncez-les séparément avec de l'appareil à nougat bien blanc, préparé avec des amandes en filets ou en dés. Laissez bien refroidir les deux pièces avant de les démouler. Collez la corbeille sur son pied ; formez une anse plate avec une bande en nougat ; coupez-la régulièrement et cintrez-la, en la faisant refroidir sur les parois extérieures d'une casserole ou d'un autre vase rond, lisse et huilé. Quand l'anse est refroidie, collez-la sur la corbeille avec du sucre au *cassé.*

Bordez la corbeille avec des demi-amandes glacées au *cassé*, bordez également le tambour, sur le haut, avec une couronne de quartiers d'orange glacés au sucre rose ; groupez au pied du tambour, des fruits et des petits gâteaux variés, glacées au *cassé;* emplissez ensuite la corbeille, soit avec de la chantilly, soit avec de petites meringues, soit enfin avec une glace ou plombière.

3015. — Nougat aux avelines, pour grosse pièce.

Mettez des avelines sur une plaque, et faites-les légèrement torréfier au four doux, pour en retirer la peau ; coupez-les ensuite chacune en deux parties, sur la longueur.

Pesez les avelines et pour chaque livre prenez 200 grammes de sucre en poudre. Mettez le sucre dans un poêlon avec 2 cuillerées de vinaigre et suc de citron pour chaque livre de sucre ; cuisez le sucre au caramel blanc sans le quitter ; mêlez-lui les avelines bien chaudes, et retirez du feu.

Prenez le nougat par petites parties, abaissez-le mince sur une plaque huilée, saupoudrez-le avec des pistaches coupées en petits dés, et rangez-les à mesure au fond et autour d'un moule à croquembouche huilé.

Quand le moule est foncé, coupez droit le nougat sur les bords ; laissez-le bien refroidir, et collez-le sur une abaisse en pastillage, bordée, ou sur un tambour ; ornez-le sur le haut avec un sujet en sucre filé ou en pastillage.

Ce nougat peut être moulé dans un moule de moyenne grosseur, et être servi pour entremets.

3016. — Pyramide de nougat, pour grosse pièce.

Préparez un appareil à nougat avec des amandes en petits dés (art. 2882).

Huilez 5 moules gradués, unis, de forme hexagone, comme pour le gâteau *Delille* (dessin 340). Foncez ces moules avec le nougat, en le tenant mince; coupez-le juste à niveau des bords. Quand le sucre est froid, démoulez les nougats et dressez-les l'un sur l'autre, en pyramide, sur une abaisse en pastillage ou un tambour à gradin, décoré. Dissimulez les jointures, en les masquant avec une chaîne de cerises mi-sucre, bien rouges, glacées au sucre au *cassé*. Fixez sur le haut de la pyramide un sujet en pastillage ou en sucre.

3017. — Nougat pistaché, pour grosse pièce.

Huilez un grand moule à biscuit, à cannelons (dessin 417). — Prenez 1 kilogramme d'amandes mondées, fendues en deux et séchées à point. — Prenez 150 grammes de pistaches coupées en dés, séchées.

Mettez 400 grammes de sucre en poudre non déglacé, dans un poêlon ou une bassine. Mêlez-lui le suc d'un citron et une cuillerée de vinaigre; faites-le fondre sur feu doux, en tournant. Quand il est à point, mêlez-lui les amandes bien chaudes; retirez-le du feu.

Prenez le nougat par petites parties, sur une plaque huilée; abaissez-le mince, saupoudrez-le avec des pistaches; enlevez-le avec un couvercle de casserole, lisse et huilé, et portez-le dans le moule, en le renversant sur le fond d'abord, puis en l'appliquant contre les parois, à l'aide d'un citron légèrement huilé : l'opération doit se faire vivement.

Soudez ensemble les parties du nougat, en les pressant fortement, afin de les obtenir minces.

Quand le moule est plein et le nougat à peu près refroidi, coupez celui-ci à niveau du moule, puis démoulez-le. Ornez-le sur le haut avec un petit sujet en nougat ou en sucre, et dressez-le sur un tambour ou sur socle.

3018. — Croquembouche d'amandes, pour grosse pièce (dessin 421).

Proportions : 800 grammes amandes, 1 kilogramme sucre, quelques gouttes d'acide acétique cristallisable.

Choisissez de grosses amandes *flot*, aussi égales que possible ; mondez-les, divisez-les par le milieu sur leur longueur, faites-les dégorger 5 à 6 heures à l'eau froide ; égouttez-les, épongez-les bien dans un linge, et faites-les sécher toute une journée à l'étuve très-douce, en les remuant souvent.

Coupez-le sucre en petits morceaux, divisez-le en 2 parties, déposez-le dans 2 poêlons différents, et mouillez avec la moitié de son poids d'eau; quand il est dissous, posez un des poêlons sur feu vif; quand le sucre est au *boulé*, mêlez-lui l'acide et cuisez-le au *grand cassé ;* aussitôt qu'il est à point, retirez le poêlon du feu, trempez le fond de celui-ci à l'eau froide, essuyez-le et placez-le sur un plafond couvert d'une couche de cendres chaudes, en ayant soin de pencher légèrement le poêlon, afin que le sucre se ramasse d'un côté. Mettez à cuire l'autre poêlon de sucre.

Aussitôt que le sucre est refroidi à point, faites piquer par quelqu'un les demi-amandes, une à une, avec la pointe de lardoires ou de petites brochettes en fil de fer ou en bois; trempez tour à tour ces amandes dans le sucre ; puis prenez les brochettes qui ont été trempées les premières, dont le sucre est égoutté en partie, et appliquez aussitôt ces amandes avec symétrie, au fond et contre les parois d'un grand moule uni à croquembouche, préalablement huilé, en les posant dans l'ordre que représente le dessin.

Il faut être au moins deux personnes pour mener cette opération rondement. — De temps à autre, trempez le moule à l'eau froide, car il s'échauffe facilement.

Quand les amandes sont montées, le sucre suffisamment raffermi, démoulez le croquembouche avec soin, pour le dresser sur un fond en pastillage décoré; ornez-le sur le haut avec une bordure en sucre filé; posez sur la partie centrale une jolie aigrette composée avec des palmettes en sucre, groupées autour d'une petite tringle également en sucre. Ce croquembouche est représenté dressé sur socle.

3019. — Croquembouche à l'espagnole, pour grosse pièce.

Fendez en deux parties, sur leur longueur, une trentaine d'amandes vertes, confites; masquez chaque moitié, du côté coupé, avec un peu de pâte d'amandes à la vanille; sur celle-ci appliquez une moitié d'amande douce, sèche, bien blanche; piquez alors les amandes vertes avec de petites brochettes pour les tremper dans du sucre au *cassé;* laissez refroidir le sucre; prenez ensuite les brochettes une à une, avec la main, trempez-les encore très-légèrement d'un côté, dans le sucre, et rangez-les à mesure en couronne au fond et contre les parois d'un grand moule huilé, en les collant, mais en ayant soin d'alterner les deux nuances, blanche et verte; quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur un plat ou sur un tambour, entourez-le avec une couronne de petites meringues.

3020. — Croquembouche à la Condé, pour grosse pièce

Choisissez une quarantaine de demi-abricots confits; coupez-les d'un égal diamètre, en les passant au coupe-pâte; masquez-les intérieurement avec un rond de pâte d'amandes, blanche, en collant celui-ci à l'aide d'un peu de marmelade d'abricots; piquez alors les fruits à des brochettes, et glacez-les au *cassé.*

Quand le sucre est froid, trempez encore légèrement les abricots, d'un côté, dans le sucre, pour les monter à mesure en couronne, en les collant, dans un grand moule uni, huilé, mais en ayant soin d'alterner les nuances.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur un fond en pastillage, et entourez-le avec une couronne de petites bouchées en biscuit; fixez sur le haut une aigrette en sucre filé rose, surmontée d'un petit pompon en sucre blanc.

3021. — Croquembouche d'Auvergne, pour grosse pièce.

Prenez 7 à 800 grammes de pâte d'abricots, en pastilles, telles qu'on les vend chez les marchands de comestibles; coupez-les d'un égal diamètre, en les passant au coupe-pâte rond, de 2 centimètres et demi de diamètre; évidez-les ensuite en anneaux avec un tube à colonne.

Préparez un appareil à gaufres (art. 2775); étalez-le en couche mince sur des plaques cirées; cuisez-le. En le sortant du four, distribuez-le en ronds avec un coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre; évidez alors ces ronds en anneaux, avec un tube à colonne; quand ils sont froids, masquez-les, d'un côté, avec un peu de marmelade; puis collez, sur chacun d'eux, un anneau en pâte d'abricots; cela fait, glacez-les au *cassé,* du côté de l'abricot seulement; rangez-les à mesure sur une plaque huilée. Quand le sucre est bien refroidi, prenez-les, un à un, pour les tremper dans du sucre, du côté qui n'est pas glacé; rangez-les aussitôt en couronnes superposées, au fond et contre les parois d'un grand moule uni, huilé; laissez bien refroidir le sucre, et démoulez le croquembouche sur un fond en pastillage; emplissez alors le vide de chaque anneau avec une petite fraise ou une pistache glacée au *cassé,* en les appliquant à mesure qu'elles sortent du sucre.

3022. — Croquembouche à l'africaine, pour grosse pièce.

Proportions : 800 grammes d'amandes, 1 kilogramme de sucre, quelques gouttes d'acide acétique.

Mondez les amandes, divisez-les en moitiés, faites-les sécher.

Cassez le sucre en petits morceaux, divisez-le en deux parties; mettez chaque moitié de ce sucre dans un poêlon différent; mouillez avec moitié de son poids d'eau; quand il est dissous, cuisez-le, un poêlon après l'autre, en additionnant à chaque poêlon quelques gouttes d'acide. Quand le sucre est cuit, colorez-le avec un peu de carmin limpide.

Piquez les amandes à des petites brochettes pour les tremper dans le sucre; montez-les à mesure, au fond et autour d'un grand moule uni et huilé, les unes à côté des autres, par rangs réguliers. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, dressez-le sur un tambour masqué en pastillage, et décoré entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

3023. — Croquembouche en génoise, pour grosse pièce.

Cuisez d'abord 2 plaques de génoise (art. 2784) ayant trois quarts de centimètre d'épaisseur; aussitôt sortie du four, découpez-la en ronds, avec un coupe-pâte de 3 centimètres de diamètre; évidez aussitôt ces ronds, avec un coupe-pâte de 1 centimètre de large, pour en former des anneaux; rangez-les à mesure sur des plaques couvertes de papier, et faites-les sécher à l'étuve.

Quand ils sont secs, comptez-les ; trempez-en la moitié dans du sucre cuit au *cassé*, mais d'un côté seulement ; aussitôt que le sucre est égoutté, appuyez ces anneaux sur des pistaches hachées, de façon à sabler entièrement la surface masquée de sucre ; rangez-les à mesure sur une plaque huilée, le côté sablé en-dessous.

Maintenant, glacez la seconde moitié des anneaux, aussi avec du sucre au *cassé;* appuyez-les à mesure sur du sucre granulé, blanc, et rangez-les également sur une plaque huilée; laissez refroidir le sucre ; prenez alors ces anneaux, un à un, trempez-les très-légèrement, sur leur épaisseur, dans du sucre au *cassé*, et dressez-les en les collant les uns avec les autres, au fond et autour d'un grand moule uni, à croquembouche, en ayant soin d'alterner les nuances, afin que, quand le croquembouche sera démoulé, les deux nuances forment la spirale.

Dressez le croquembouche sur un fond en pastillage nuancé et bordé. Posez sur le haut une abaisse mince, glacée, ornée avec une bordure montante en sucre filé, portant sur le centre une petite sultane en dôme, surmontée d'un pompon en sucre filé fin.

3024. — Croquembouche moderne, pour grosse pièce.

Cuisez un appareil de biscuit-punch, dans une grande plaque, haute de bords ; quand il est refroidi, divisez-le en tranches d'un centimètre à peu près d'épaisseur, et coupez celles-ci en forme de croissants, à l'aide d'un coupe-pâte rond de 4 centimètres de diamètre. Rangez ces croissants sur 2 plaques, faites-les sécher à l'étuve douce ; quand ils sont secs, glacez-en la moitié avec de la glace-royale rose, l'autre moitié avec de la glace blanche ; laissez sécher la glace. Piquez alors les croissants, un à un, avec de petites brochettes en bois ; glacez-les vivement au *cassé*, à sucre un peu chaud, afin qu'il en reste moins sur les gâteaux; rangez-les à mesure sur une plaque légèrement huilée, pour faire refroidir le sucre.

Dans l'intervalle, huilez un grand moule uni, à croquembouche. Trempez les pointes seulement des croissants dans du sucre au *cassé*, et dressez-les en couronne au fond du moule, mais debout, en les appuyant contre les parois avec les pointes en haut. Sur cette première couronne, rangez une couronne de croissants blancs, en les collant aussi au sucre, et en appuyant le centre de ceux-ci sur les deux pointes rapprochées des croissants, déjà rangés dans le moule. Continuez ainsi, en alternant les deux nuances jusqu'à ce que le moule soit monté ; faites alors un fond au croquembouche, avec des croissants posés à plat.

Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche, dressez-le sur socle ou sur plat, et posez sur le dessus un dôme en sucre filé, s'adaptant juste à son diamètre; ornez-celui-ci avec un joli pompon ou une aigrette en sucre ; dissimulez la jonction du dôme et du gâteau avec un petit liseron en sucre filé. Entourez la base du croquembouche avec une couronne de petits gâteaux.

3025. — Croquembouche de choux, pour grosse pièce.

Préparez une pâte à chou ordinaire, avec farine, beurre, sel, sucre et eau (art. 2712) ; finissez-la avec des œufs; introduisez-la dans une poche munie d'une douille, pour coucher à distance voulue 2 ou 3 grandes plaques de choux, de la grosseur d'une petite noix, bien ronds; dorez et cuisez-les à four modéré. Quand ils sont bien secs détachez-les des plaques ; laissez-les refroidir ; faites à chacun une petite incision en dessous, et par cette ouverture, fourrez-les, à l'aide d'un petit cornet, avec un peu de marmelade d'abricots ; piquez-les ensuite avec des tiges ou brochettes en bois pour les tremper dans du sucre au *cassé;* laissez-les égoutter, et montez-les directement au fond et contre les parois d'un grand moule uni, à croquembouche, préalablement huilé.

Quand le sucre est raffermi, démoulez le croquembouche, et dressez-le sur plat ou sur socle pour l'orner avec une aigrette en sucre ou en pastillage.

3026. — Croquembouche de choux panachés, pour grosse pièce.

Préparez une pâte à chou ordinaire (art. 2712) ; quand elle est finie, introduisez-la dans une poche, et couchez-la sur plaque, en très-petits choux; dorez-les et cuisez-les à four modéré, afin de les obtenir bien secs. En les sortant, détachez-les pour les faire refroidir et les fourrer. Trempez-les ensuite, à la main et du côté le plus lisse, dans du sucre au *cassé;* appuyez-les aussitôt sur des pistaches hachées, pour les sabler ; reprenez-les ensuite un à un, trempez-les très-légèrement dans le sucre au *cassé,* sur un côté seulement, et rangez-les en couronne au fond et contre les parois d'un grand moule à croquembouche uni, huilé, en ayant soin de les bien coller ensemble.

Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche, dressez-le sur plat ou sur socle pour l'orner avec une aigrette en sucre blanc.

3027. — Croquembouche de choux, à la villageoise, pour grosse pièce.

Mettez de la pâte à chou dans une poche à douille, et couchez, sur plaque beurrée, des anneaux en pâte, ayant 3 centimètres de diamètre, et pas trop épais. Dorez et cuisez-les à four modéré.

En les sortant, détachez-les de la plaque, laissez-les refroidir. Trempez-les ensuite un à un, d'un côté seulement, dans du sucre au *cassé* rose. Laissez bien égoutter le sucre, et rangez les anneaux à plat sur plaque huilée. Aussitôt posés, il faut que quelqu'un enfonce tout à fait une pistache bien verte, dans le vide de l'anneau, en les trempant à mesure dans le sucre, mais à moitié seulement.

Quand le sucre est froid, prenez les anneaux un à un, avec deux doigts, et trempez-les très-légèrement encore dans le sucre, mais simplement assez pour pouvoir les coller ensemble ; en les montant par rangées horizontales ou en spirale, contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche, uni et huilé. Masquez aussi le fond du moule.

Quand le sucre est bien froid, démoulez le croquembouche sur une abaisse ou un gradin décoré en pastillage : collez sur le haut un sujet en sucre ou en pastillage, garnissez le gradin avec de petits gâteaux.

3028. — Croquembouche en meringue, pour grosse pièce.

Avec du sucre cuit et des blancs d'œuf, préparez un appareil à meringue italienne (art. 2879); introduisez-le dans une poche à douille.

Beurrez 2 plaques ; farinez-les; sur ces plaques. couchez l'appereil, soit en baguettes d'un centimètre de large sur 5 de long, soit en anneaux de 4 à 5 centimètres de diamètre.

Dans les deux cas, tracez par avance sur les plaques, les modèles de ces détails, de façon à les obtenir aussi réguliers que possible.

Saupoudrez-les avec du sucre fin, et cuisez-les à four très-doux, de belle couleur claire. En les sortant détachez-les des plaques, faites-les sécher 12 heures à l'étuve, et laissez-les refroidir.

Si ce sont des baguettes, montez-les debout, par rangs, contre les parois intérieures d'un grand moule légèrement huilé, en les collant avec un filet de glace-royale à la fécule.

Masquez aussi le fond du moule, et laissez bien sécher la glace avant de démouler le croquembouche.

Si ce sont des anneaux, montez-les à plat, en spirale, également contre les parois du moule, en les collant; masquez aussi le fond du moule.

Quand le croquembouche est démoulé, prenez de petites boules en pâte d'amandes de couleur verte, ayant à peu près le diamètre du vide des anneaux en meringue. Trempez-les dans du sucre au *cassé,* et glissez-en une dans le vide de chaque anneau.

Ornez le croquembouche avec une aigrette en sucre ou en pastillage, et dressez-le sur tambour ou sur socle.

3029. — Croquembouche en pâte d'amandes, pour grosse pièce.

Préparez de la pâte d'amandes gommée (art. 2758). Abaissez-la mince, laissez-la reposer; puis, à l'aide d'un patron en carton ou d'un moule, coupez des losanges de 5 centimètres de long sur 3 de large, aussi réguliers que possible. Coupez-en une vingtaine en moitié.

Faites-les sécher à la bouche du four, quand elles sont froides, glacez-en la moitié avec une glace-royale blanche, et l'autre moitié avec de la glace rose, verte ou couleur de chocolat. Laissez-bien sécher la glace, et parez les losanges.

Montez-les ensuite debout, contre les parois intérieures d'un grand moule uni, huilé, en les collant au sucre au *cassé*. Montez-les par rangs, en commençant par un rang de moitiés nuancées. Dressez les losanges blancs et entiers sur celles-ci, et continuez à monter le croquembouche, en alternant les deux nuances. Terminez par des moitiés nuancées; faites un fond au croquembouche.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche; ornez-le avec une aigrette en sucre ou en pastillage, et dressez-le sur un gradin ou sur socle.

3030. — Croquembouche d'Aboukir, pour grosse pièce.

Prenez 600 grammes de grosses amandes, fendues en deux, séchées, bien blanches. Préparez la valeur de 5 à 600 grammes de pâte d'amandes à la vanille, pistachée, d'une légère teinte verte; divisez-la en petites parties, roulez-les en forme d'olives, de la même longueur que les amandes; enfermez-les entre deux moitiés d'amande blanche, en appuyant un peu celles-ci, afin que la pâte verte soit un peu plus large qu'elles. Si les amandes ne se collaient pas avec la pâte, il faudrait simplement humecter celle-ci avec un peu de blanc d'œuf ou de sirop.

Piquez la pâte avec de petites brochettes, ensemble avec les amandes, en les trempant dans du sucre au *cassé;* laissez-les bien égoutter et refroidir, et montez-les en couronnes superposées, au fond et contre les parois d'un grand moule huilé, en ayant soin de les tremper à mesure, très-légèrement, dans le sucre au *cassé* pour les coller ensemble. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, et dressez-le sur un fond en pastillage ou sur un plat; ornez-le avec une belle aigrette en sucre rose et blanc.

3031. — Croquembouche de quartiers d'orange, pour grosse pièce.

Enlevez l'écorce à une quinzaine de bonnes oranges, sans endommager l'épiderme du fruit; retirez aussi bien que possible la peau blanche adhérente à l'épiderme; divisez les fruits en quartiers, sans les écorcher, et rangez ceux-ci sur des tamis secs, les uns à côté des autres; faites-les sécher quelques heures à l'air de la cuisine ou à l'étuve très-douce; glacez-les ensuite au *cassé,* soit à la main, soit à la brochette; laissez bien égoutter le sucre, rangez-les aussitôt sur des plaques huilées.

Quand le sucre est refroidi, prenez-les, un à un, trempez-les légèrement, d'un bout, dans du sucre au *cassé* blanc ou rose; rangez-les en couronne, presque debout et légèrement inclinés, contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé; quand la première couronne est montée, dressez-en une seconde, mais celle-ci inclinée en sens inverse de l'autre. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit garni; masquez le fond, en posant les quartiers d'orange à plat; laissez refroidir le sucre, et démoulez le croquembouche, dressez-le sur plat ou sur socle; ornez-le, en-dessus, avec un sujet en sucre ou en pastillage.

3032. — Croquembouche de marrons, pour grosse pièce.

Pour un grand moule uni, il faut une centaine de gros marrons. Fendez-en l'écorce, et faites-les rôtir sans les colorer; retirez-en l'écorce et la peau; piquez-les à de petites brochettes. Trempez-les ensuite dans du sucre au *cassé;* laissez bien égoutter le sucre et faites-les refroidir sur un plafond huilé.

Prenez-les ensuite un à un, avec la main, et trempez-les encore légèrement dans le sucre, pour les ranger au fond et autour d'un moule huilé, en les collant. Laissez bien refroidir le sucre et démoulez le croquembouche. Ornez-le sur le haut avec une aigrette ou tout autre sujet en sucre ou en pastillage. Dressez-le sur un tambour décoré ou sur socle.

On peut aussi préparer ce coquembouche avec des marrons confits, séchés à l'étuve douce, puis glacés au *cassé*.

On peut encore le préparer avec des boules de purée de marrons au sucre (art. 2114), également glacées au *cassé*. Dans les deux cas, ces croquembouches sont excellents à manger. Mais il ne convient pas de les servir sur la table d'un buffet de bal où ces sortes de grosses pièces ne sont jamais touchées par les convives; mieux vaut les servir plus petits, comme entremets.

3033. — Croquembouche à l'ananas, pour grosse pièce (dessin 409).

Prenez 10 à 12 tranches d'ananas confit à sec; ressuyez-les et divisez-les sur le travers, chacune en deux parties, par le milieu; puis divisez aussi chaque moitié sur son épaisseur, rangez-les sur une grille, et tenez-les un quart d'heure à l'étuve tiède. Glacez-les ensuite au *cassé*.

Prenez 1 kilogramme et demi de pâte à vacherin; nuancez-la très-légèrement en jaune; abaissez-la mince, et sur l'abaisse coupez des ronds avec un coupe-pâte de 3 centimètres et demi de large; divisez ensuite chaque rond en deux parties, et rayez chaque moitié avec la lame du couteau, en les appuyant tout au tour d'un côté seulement, de façon à imiter des tranches d'ananas.

Faites-les sécher à four doux. Quand ils sont froids, masquez-les avec une glace sèche, à l'ananas, très-légère, afin que les rayures de la pâte restent visibles; laissez sécher la glace. Trempez-les ensuite dans du sucre au *cassé*, chaud; laissez bien égoutter le sucre, et rangez-les sur plaque huilée. Prenez-les ensuite un à un, trempez-les encore très-légèrement dans le sucre simplement pour les coller, et appliquez-les à mesure, contre les parois d'un grand moule à croquembouche, uni, en les posant un peu à cheval; il n'est pas nécessaire de masquer le fond du moule.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, fixez-le sur un petit tambour décoré, et posez celui-ci sur socle. Sur le haut du croquembouche, posez une autre abaisse en pâte d'office, bordée, portant sur son centre une couronne en sucre ou en pastillage.

Dressez les demi-tranches d'ananas, en couronne, autour du croquembouche et de la base du socle.

3034. — Croquembouche à l'orientale, pour grosse pièce.

Choisissez 1 kilogramme et demi de moyennes dattes sèches, d'une égale grosseur; fendez-les, d'un côté, pour en supprimer le noyau; emplissez alors le vide avec un morceau de pâte d'amandes de deux couleurs, blanche et rouge, en laissant les dattes entr'ouvertes, afin que la pâte d'amandes reste visible. Piquez les dattes avec des brochettes, glacez-les au *cassé*, et piquez à mesure les brochettes sur une passoire renversée, afin de faire égoutter le sucre. Montez ensuite les dattes en couronnes superposées, contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé, en les trempant légèrement dans du sucre au *cassé*, et en les appliquant contre les parois du moule de façon à laisser voir la pâte d'amandes. Masquez aussi le fond du moule.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche pour le dresser sur socle ou sur plat; ornez-le, avec un sujet en glace ou en sucre filé.

3035. — Croquembouche à la renaissance, pour grosse pièce.

Choisissez une trentaine de reines-claude confites; retirez-en le noyau, et remplacez celui-ci par une petite boule en pâte d'amandes; glacez les prunes au *cassé*, et rangez-les sur une plaque huilée. Glacez également au *cassé* une trentaine de quartiers d'orange, autant de moitié d'abricots confits, autant de cerises, autant de petites poires coupées par moitié.

Montez alors symétriquement ces fruits en couronnes superposées en les appuyant contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé, en ayant soin d'alterner les nuances et de tremper à mesure les fruits dans du sucre au *cassé*.

Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, et dressez-le sur un fond en pastillage ou sur un plat ; ornez-le, en-dessus, avec un sujet en sucre filé.

3036. — Pyramide en génoise, pour grosse pièce.

Préparez un appareil à génoise sur feu, dans les conditions prescrites à l'article 2780. Beurrez cinq moules en fer blanc de forme hexagone et graduée, comme pour le gâteau *Delille* (dessin 340). Remplissez-les à peu près à hauteur avec l'appareil, et cuisez à four doux.

En sortant les gâteaux du four, démoulez-les ; laissez-les refroidir, et parez-les droit. Masquez-les alors au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède ; puis masquez-les entièrement, tour à tour, avec une glace sèche ou fondante au kirsch ou au rhum ; posez-les à mesure sur une grille pour faire égoutter la glace.

Dressez-les ensuite en pyramide, l'un sur l'autre, soit sur un gradin en pastillage, soit sur une abaisse bordée. Masquez alors les jointures en poussant au cornet de la glace au beurre, aux zestes ou aux liqueurs. Décorez le dessus de chaque gâteau avec des détails de fruits confits; garnissez alors l'intérieur avec une purée de marrons à la crème, et disposez sur le haut de la pyramide un petit sujet en pastillage ou en sucre. — Au lieu de cuire la génoise dans des moules, on peut la cuire sur plaque, puis couper des ronds gradués, et les monter l'un sur l'autre, en les vidant.

3037. — Galantine à la gelée (Imitation.)

Préparez 1 kilogramme de pâte d'amandes à la vanille, en procédant d'après la méthode décrite à l'article 2765 ; séparez-en le tiers pour la conserver blanche ; divisez le reste en cinq parties de différentes grosseurs ; colorez ces parties, une en vert tendre, l'autre en chocolat, les trois autres parties en rouge, mais de trois nuances bien distinctes, c'est-à-dire l'une bien rouge, l'autre bien rose et la dernière un peu plus pâle.

Avec la pâte verte, imitez des pistaches ; avec le chocolat des truffes entières ; avec la pâte plus rouge des filets de langue à l'écarlate. Avec la deuxième nuance mêlée avec un peu de pâte blanche, imitez des filets de jambon ; la troisième nuance, mêlée et hâchée avec un peu de pâte de chocolat, servira à imiter la farce à galantine.

Abaissez au rouleau la pâte blanche, en forme d'un carré long ; posez-la sur une serviette, saupoudrée avec du sucre fin ; humectez-en la surface avec une légère couche de marmelade d'abricots et saupoudrez-la avec une couche de pâte hachée composée avec les nuances blanche, rose et brune, liées avec un peu de gelée de fruits ; sur cette couche, rangez les filets imitant les viandes de jambon et de langue, en les parsemant avec les pistaches et les truffes imitées, mais en leur mêlant quelques parties de gélée de groseilles et de coings, coupée en filets ou en dés ; roulez alors l'abaisse inférieure sur elle-même, fermez les deux bouts, soudez bien la pâte, en l'humectant, et enveloppez la galantine avec le linge ; serrez-la d'abord des deux bouts, en la ficelant; soutenez-la sur sa longueur avec 2 tours de ficelle, et placez la sous presse légère ; au bout de quelques heures, déballez-la pour la parer à vif, sur les deux bouts. Glacez-la extérieurement au pinceau avec de la marmelade d'abricots, mélangée avec un peu de chocolat liquide. Dressez la galantine sur un fond-d'appui de forme ovale, imité en biscuit glacé aux pistaches, d'avance dressé sur un plat long. Entourez-la avec un cordon de gelée hâchée, et entourez la base du fond-d'appui avec une couronne de beaux croûtons de gelée douce. Piquez enfin, sur l'épaisseur de la galantine, quelque hâtelets transparents, également composés avec de la gelée douce.

3038. — Hure de sanglier à la gelée (Imitation.)

Cuisez 2 plaques de *biscuit-punch*, de l'épaisseur de 2 à 3 centimètres ; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office coupée à peu près dans les dimensions que doit avoir la hure.

Émincez le biscuit en tranches, sur son épaisseur; masquez ces tranches, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots, et rangez-les sur l'abaisse en pâte d'office, en les superposant. Dans cette opération, il ne faut pas perdre de vue le profil de la hure, dont le dessin 202 peut servir de modèle.

Quand la hure est formée, masquez entièrement le biscuit avec de la marmelade. Enveloppez-le aussitôt avec une large abaisse de biscuit en feuille très-mince, en faisant prendre exactemeut à celle-ci les contours de la hure. Quand cette abaisse est bien soudée, terminez la hure en diminuant les épaisseurs. Ouvrez-en le museau, découpez-le en forme, laissez-le entr'ouvert, en le soutenant à l'intérieur avec un appui; creusez la cavité des yeux, puis fixez à leur place les oreilles découpées dans un morceau de biscuit-punch; emplissez toutes les inégalités et le vide des jointures avec de la marmelade d'abricots très-réduite et encore chaude, afin qu'en refroidissant elle se raffermisse davantage; masquez également les surfaces de la hure avec une couche mince de marmelade; glacez-la enfin toute entière avec une glace cuite au chocolat.

Aussssitôt la glace sèche, passez la hure à la bouche du four, une seconde seulement, pour donner du brillant à la glace. Fixez de chaque côté du museau 2 grosses défenses imitées en pâte d'amandes. Imitez les yeux à l'aide de 2 ronds bombés en pâte d'amandes, avec un point noir sur le milieu; enveloppez ces ronds avec de la gélatine clarifiée, en les moulant dans une cuiller à café; démoulez-les ensuite pour les fixer dans les cavités réservées.

Maintenant dressez la hure sur un fond-d'appui imité en biscuit glacé aux pistaches; ornez-la sur la partie du cou avec des hâtelets garnis de gros fruits variés; entourez-la, à sa base, avec de beaux croûtons de gelée à l'orange, rosée, ainsi que de la gelée blanche hachée.

3039. — Cygne à la crème (Imitation.)

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule de forme ovale, ayant 35 centimètres de long sur 15 de hauteur. Cuisez aussi une abaisse en pâte de quelques centimètres plus longue et plus large que le biscuit.

Avec de la pâte d'office, formez la charpente d'un cou de cygne, 2 ailes et une queue; cuisez-les, limez-les pour leur donner la forme exacte; masquez-les ensuite avec de la meringue italienne, en leur donnant aussi bien que possible de la vraisemblance; faites sécher cette meringue à l'étuve.

Dans l'intervalle, parez le biscuit, en imitant le corps du cygne; divisez-le en tranches pour le fourrer avec de la marmelade d'abricots, le remettre en forme et le poser sur l'abaisse en pâte d'office, disposée sur un plat long; fixez solidement le cou, les ailes et la queue du cygne contre le biscuit, dans le genre que représente le dessin 216. Masquez-le avec de la chantilly très-ferme, en lui donnant exactement la forme du corps d'un cygne. Entourez alors la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de façon à imiter l'eau.

3040. — Cygne à la glace d'orange (Imitation.)

Préparez en pâte d'office, en pâte à macaron ou en biscuit, la charpente d'un cou, d'une queue et de 2 ailes de cygne; masquez-les avec de la meringue italienne ou avec de la crème fouettée; dans le premier cas, faites sécher la meringue à l'étuve ou au four très-doux.

Disposez sur plat une abaisse en pâte d'office de forme ovale; sur celle-ci, collez solidement le cou et les ailes du cygne, dans le sens que représente le dessin 216.

Bordez l'abaisse avec une couronne d'éclairs ou de pain de la Mecque glacés, en les collant à mesure avec du sucre au *cassé*, mais en les dressant presque debout.

Au moment de servir, emplissez le vide de l'abaisse avec une crème plombière à l'orange, en imitant à peu près le corps du cygne; fixez la queue imitée, à l'extrémité opposée à la tête, et entourez la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de façon à imiter l'eau.

PETITS GATEAUX POUR ENTREMETS ET GARNITURES

3041. Petites brioches.

Prenez 500 grammes de pâte à brioche (art. 2732), faites-la lever; rompez-la, divisez-la en parties de 45 à 50 grammes; *moulez*-les de forme bien rondes, et rangez-les à mesure sur une plaque, à distance de quelques centimètres l'une de l'autre.

Prenez le même nombre de morceaux de pâte, trois fois plus petits que les premiers; *moulez*-les d'abord ronds pour les allonger en pointe; avec un doigt mouillé, appuyez ensuite le centre de chaque partie *moulée* ronde; placez aussitôt dans ce creux la partie en pointe, c'est-à-dire les morceaux devant former la *tête*, des brioches. Laissez lever la pâte 12 à 15 minutes à température de la cuisine; dorez et poussez-les à four chaud pour les cuire.

3042. Petits compiègnes.

Prenez 500 grammes de pâte à compiègne (art. 2752); faites-la lever, rompez-la; avec cette pâte, emplissez à moitié, de petits moules à dariole beurrés; faites lever la pâte à température douce jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords; rangez les moules sur un plafond, et cuisez les gâteaux à four vif. En les sortant du four, démoulez-les pour les siroper avec du sirop vanillé; quand ils sont refroidis, glacez-les à la vanille.

3043. Petits babas.

Prenez 500 grammes de pâte à baba (art. 2745); faites-la lever, rompez-la; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à baba, beurrés; rangez les moules sur plaque, et faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords; cuisez alors les gâteaux à four chaud. En les sortant, siropez-les avec un sirop bouillant, au madère ou au rhum, en les trempant entièrement; faites-les égoutter sur une grille à pâtisserie. Quand ils sont refroidis, masquez-les avec une glace au punch.

3044. Petits cougloffs.

Prenez 500 grammes de pâte à cougloff (art. 2745); avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à baba ou à dariole, beurrés, saupoudrés intérienrement avec des amandes hachées; rangez les moules sur plaque, et faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords; cuisez les gâteaux à four chaud. En les sortant du four, démoulez-les, laissez-les refroidir; masquez-les avec une glace légère aux amandes.

3045. Petits munichs.

Préparez 500 grammes de pâte à munich (art. 2891); quand elle est levée, emplissez à moitié, des moules à brioche, beurrés, décorés au fond, avec quelques moitiés de petites amandes; rangez les moules sur plaque, faites lever la pâte à la hauteur des bords, et poussez ensuite les moules à four chaud. En les sortant du four, démoulez-les pour les faire refroidir et les glacer à l'orange.

3046. Petits savarins.

Prenez 500 grammes de pâte à savarin, levée (art. 2892); avec cette pâte, emplissez à moitié, de petits moules à savarin, beurrés; rangez-les sur plaque, faites lever la pâte à la hauteur des bords, et poussez-les

à four chaud. Quand les gâteaux sont cuits, démoulez-les, siropez-les avec une infusion préparée d'après la méthode prescrite à l'article 2892; laissez-les égoutter sur une grille à pâtisserie pour les masquer ensuite avec une glace légère au punch.

3047. Petits soleils.

Prenez 500 grammes de pâte à soleil (art. 2743), et avec cette pâte, emplissez à moitié, de petits moules beurrés; faites lever la pâte, rangez-les sur plaque, et à température douce, jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords; poussez alors les plaques à four chaud pour cuire les gâteaux. En les sortant, démoulez-les, laissez-les refroidir, masquez-les avec une glace aux framboises.

3048. Petits gorenflots.

Avec de la pâte à gorenflot (art. 2744), emplissez à moitié, des moules à dariole, beurrés; rangez-les sur plaque, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; poussez-les alors à four chaud. Démoulez ensuite les gâteaux pour les siroper avec une infusion au lait d'amandes, mêlé avec du curaçao; quand ils sont froids, masquez-les avec une glace aux amandes, légère.

3049. Petits cussys.

Préparez un petit appareil de biscuit *Cussy* (art. 2893); emplissez de petits moules à savarin, beurrés et glacés; cuisez les gâteaux à four doux. En les sortant, masquez-les avec de la marmelade d'abricots, et ensuite avec une glace à la vanille.

3050. Petits biscuits à la vanille, en caisses.

Beurrez et glacez au sucre, des petites caisses en fer-blanc; emplissez-les avec un appareil de biscuit fin à la vanille (art. 2803); saupoudrez de sucre, et cuisez à four doux. En les sortant, démoulez-les et saupoudrez avec du sucre fin.

3051. Petits biscuits aux amandes, en caisse.

Préparez un appareil de biscuit aux amandes (art. 2824).

Avec du beurre épuré, beurrez de petites caisses en fer-blanc, en forme de carré long; glacez-les au sucre fin, et emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil préparé; saupoudrez de sucre fin, et cuisez à four doux. En les sortant, démoulez sur un clayon.

3052. Petits biscuits au rhum.

Travaillez 500 grammes de sucre en poudre avec 8 jaunes d'œuf. Quand l'appareil est mousseux mêlez-lui 500 grammes de beurre fondu, épuré; ajoutez 500 grammes de farine sèche et tamisée, un grain de sel, 6 cuillerées de rhum, 8 blancs fouettés.

Cuisez l'appareil sur plaque beurrée. Quand le biscuit est refroidi, parez-en le haut, et masquez cette surface avec une mince couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace au rhum, et divisez aussitôt le biscuit, en petits carrés longs; laissez sécher la glace.

3053. Petits napolitains.

Abaissez au rouleau 5 à 600 grammes de pâte frolle, à la napolitaine, de l'épaisseur de 4 à 5 millimètres; rangez ces abaisses sur plaque, légèrement beurrée; poussez-les à four modéré; aussitôt que la pâte est saisie, sortez-la et coupez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 centimètres de diamètre; évidez-les aussitôt avec un tube à colonne; enlevez les rognures et remettez les ronds au four pour finir de les cuire. Quand ils sont sortis du four, placez-les l'un sur l'autre et faites les refroidir sous presse légère. Masquez-les ensuite d'un côté, avec une couche de marmelade d'abricots, èt montez-les l'un sur l'autre, à la hauteur de 5 à 6 centimètres; parez-les tout autour, et masquez-en les surfaces avec de la même marmelade bien claire. Décorez-les ensuite avec des petits détails en pâte d'amandes, et garnissez-en le vide avec un peu d'appareil bavarois; dressez-les ensuite.

3054. — Petits nougats.

On forme le plus ordinairement les petits nougats dans des moules à dariole ou à brioche; l'appareil est le même que pour les gros nougats, avec cette différence que, pour ceux-ci, les amandes sont toujours coupées en petits dés ou hachées.

3055. Petits nougats aux avelines.

Mettez sur un plafond, 400 grammes d'avelines; tenez-les au four doux jusqu'à ce que la peau s'en détache; hachez-les alors, pas trop fin; puis, tamisez-les à la passoire pour en retirer la poussière.

Mettez dans un poêlon, 300 grammes de sucre en poudre; faites-le fondre comme pour nougat, sans le noircir; mêlez-lui les avelines, et moulez les nougats dans des moules à dariole, huilés.

3056. Petites espérances.

Sur du biscuit fin, cuit en plaque d'un centimètre d'épaisseur, coupez 15 ronds, avec un coupe-pâte uni, de 5 à 6 centimètres de diamètre, ou bien cuisez l'appareil dans des moules à tartelette, plats.

Quand le biscuit est refroidi, masquez-en sa surface en dôme avec de la glace au beurre et aux pistaches (art. 2654); sur le centre du dôme, poussez un point de glace au beurre, blanche, poussée avec une douille ciselée.

3057. Petits Bars.

Sur une abaisse en pâte frolle, coupez des ronds comme pour petits pâtés; rangez-les sur plaque, dorez et cuisez à four gai.

Coupez des ronds, en génoise cuite, de même dimension et d'un quart de centimètre d'épaisseur. Videz-les en anneau avec un coupe-pâte.

Masquez d'abricots les abaisses en pâte frolle, et posez un anneau dessus; masquez celui-ci avec de la marmelade d'abricots, et posez-en un deuxième sur le premier, puis un troisième, en opérant comme pour les napolitains. Masquez le dessus avec de la meringue italienne ou simplement de la crème fouettée; décorez au cornet, et remplissez le creux des anneaux avec des confitures de groseilles de Bars, la moitié rouges, la moitié blanches.

3058. — Petits gâteaux de riz.

Faites blanchir 300 grammes de riz Caroline; rafraichissez-le et cuisez-le avec 5 à 6 décilitres de bon lait, un grain de sel, 50 grammes de sucre, un demi-bâton de vanille, un morceau de beurre. Quand il est fondu, finissez-le avec quelques cuillerées de crème crue, et 100 grammes de sucre; couvrez-le et tenez le un quart d'heure hors du feu; finissez-le alors avec 2 œufs entiers, et 5 à 6 jaune; 100 grammes de beurre fin. Enlevez la vanille.

Prenez une quinzaine de petits moules à gâteaux de riz, creux, ovales; foncez-les avec des rognures de feuilletage; piquez la pâte au fond, et emplissez-les à peu près à hauteur avec le riz. Rangez-les sur un plafond, et cuisez-les à four chaud. Démoulez-les et saupoudrez avec du sucre fin, vanillé.

3059. Tartelettes à l'orangeade.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte frolle; masquez-en le fond avec un peu de marmelade d'abricots, puis emplissez le vide avec de l'appareil de biscuit orangeade (art. 2858); cuisez à four modéré. Quand elles sont froides, masquez-les en dessus avec une glace à l'orange.

3060. Tartelettes à la portugaise.

Avec de la pâte à flan, foncez 15 moules à tartelette; masquez la pâte, au fond, avec une mince couche de marmelade, et emplissez le vide avec un appareil de biscuit de Portugal; saupoudrez de sucre, et cuisez à four doux.

Quand les gâteaux sont froids, masquez-les en dessus avec une mince couche de marmelade et ensuite avec une couche de glace à l'orange.

3061. — Tartelettes d'abricots.

Beurrez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds ; foncez-les avec une pâte fine ou rognures de feuilletage ; piquez la pâte pour faire sortir l'air, masquez-la, au fond, avec une couche de marmelade ; sur celle-ci, rangez une moitié d'abricot tournée, légèrement cuite dans un sirop léger ; saupoudrez les tartelettes avec du sucre, et poussez les tartelettes à four chaud ; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir ; démoulez-les ensuite, nappez-les avec un sirop de pommes vanillé. — Placez sur chaque moitié d'abricot une demi-amande blanchie, macérée dans du sirop.

3062. — Tartelettes à l'orange.

Foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme longue, avec de la pâte à flan ; masquez celles-ci avec du papier ; emplissez le vide avec des noyaux de cerises secs, et cuisez-les à blanc ; en les sortant du four, videz-les, masquez-en le fond avec une couche de marmelade d'oranges ou d'abricots, et emplissez-les avec de petits quartiers d'orange, parés à vif, saupoudrés avec de la glace de sucre ; nappez-les avec du sirop à l'orange.

3063. — Tartelettes à la frangipane.

Avec des rognures de feuilletage, foncez 18 moules à tartelette, creux ; masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade d'abricots, et emplissez-en le vide avec de la frangipane aux amandes ; rangez à mesure les moules sur plaque, poussez-les à four modéré.

Quand les tartelettes sont cuites, retirez-les pour les laisser à peu près refroidir. Démoulez-les et masquez la crème avec une couche de marmelade ; quand elles sont froides, masquez la marmelade avec une couche de glace-royale au rhum, un peu consistante ; laissez-la sécher.

3064. — Tartelettes à la Condé.

Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds ; masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots ; sur celle-ci, rangez une couche mince de riz à la crème, et cuisez-les ainsi. En les sortant, finissez de les emplir avec du riz à la crème ; sur ce riz, posez un demi-abricot, pelé et légèrement blanchi ; saupoudrez de sucre et tenez 2 minutes au four. Retirez-les, et nappez les abricots au pinceau avec un peu de marmelade claire.

3065. — Tartelettes aux fleurs d'oranger.

Avec 2 verres de lait, 100 grammes de beurre, 190 grammes de farine, un grain de sel, préparez une crème ; passez-la dans une casserole, et liez-la sur le feu, en tournant ; aussitôt qu'elle est lisse, étendez-la avec un peu de crème ; remettez-la sur feu pour la faire bouillir et la réduire ; égouttez alors une partie du beurre qui suinte, changez-la de casserole et mêlez-lui 100 grammes de sucre, 2 œufs, 2 jaunes, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Avec cet appareil, emplissez des moules à tartelette, foncés avec de la pâte fine. Croisez 2 petites bandes sur l'appareil, en les soudant sur les bords ; dorez les gâteaux, cuisez-les à four modéré ; glacez-les au sucre.

3066. — Tartelettes aux fraises.

Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme longue ; masquez la pâte avec du papier beurré, et emplissez le vide avec de la farine commune ou des noyaux de cerises secs ; cuisez les tartelettes à blanc ; videz-les ensuite, garnissez-les avec des fraises crues ; nappez celles-ci avec du sirop vanillé, cuit à la *nappe* avec un peu de suc de groseilles.

3067. — Tartelettes grillées.

Avec de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde ; masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots, et emplissez-en le vide avec de la marmelade de pommes à la vanille; lissez celle-ci, masquez-la avec de petits cordons de pâte roulée, disposés en grillage, en soudant ces cordons avec la pâte des bords du moule; dorez légèrement le grillage, rangez les tartelettes sur plaque, poussez-les au four. Quand elles sont à peu près cuites, saupoudrez-les avec du sucre fin, remettez-les au four pour les faire glacer à vif.

3068. — Tartelettes aux pommes.

Foncez, avec de la pâte fine, 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde ; garnissez-les à peu près à hauteur avec de la marmelade de pommes à la vanille, étalée en couche régulière; masquez aussitôt cette marmelade avec des rondelles de pommes, crues, coupées avec un tube à colonne de 1 centimètres et demi de diamètre, de l'épaisseur d'une pièce d'un franc; dressez-les en couronne et à cheval, posez un rond sur le milieu; saupoudrez avec du sucre, cuisez à four modéré; en les sortant, démoulez-les. Nappez alors les pommes au pinceau, avec du sirop de pommes réduit à la *nappe*, et à moitié refroidi.

3069. — Tartelettes aux amandes.

Pilez finement 250 grammes d'amandes, en mêlant un peu d'eau ; mettez-les dans une terrine, mêlez-leur 250 grammes de sucre et 2 œufs entiers ; fouettez quelques minutes, puis mêlez-leur 6 blancs fouettés en même temps qu'une pincée de farine ou de fécule et un peu de zeste.

Foncez des tartelettes avec de la pâte à flan ou pâte fine ; masquez-en le fond avec un peu de marmelade, et emplissez le vide avec l'appareil ; cuisez à four doux.

Quand les tartelettes sont démoulées et refroidies, glacez-les au pinceau avec un peu de marmelade, et ensuite avec une glace à l'orange.

On peut simplement saupoudrer les tartelettes avec du sucre, en les sortant du four, et les servir sans les glacer.

3070. — Tartelettes à la pélerine.

Avec de la pâte fine, foncez 15 petits moules à tartelette, creux et cannelés ; rognez la pâte, piquez-la, puis étalez au fond une couche de marmelade d'abricots, un peu consistante ; sur celle-ci, étalez une couche de frangipane aux amandes ; masquez cette crème avec une autre couche de marmelade, sans trop emplir le moule.

Sur une bande en feuilletage abaissée de 4 millimètres d'épaisseur, coupez 15 abaisses avec un coupe-pâte cannelé, juste du diamètre du moule ; humectez-les au pinceau. Coupez 15 autres abaisses également cannelées, mais avec un coupe-pâte plus étroit ; posez une de celles-ci sur chaque abaisse, en les soudant ; faites un petit trou au milieu, et posez cette double abaisse en forme de pélerine, sur les tartelettes, après avoir humecté la pâte des bords ; dorez et cuisez à four modéré ; glacez au sucre avant de les sortir.

On peut préparer ces pélerines simplement avec une marmelade de fruits.

3071. — Tartelettes danoises.

Foncez, avec de la pâte frolle, une vingtaine de moules à tartelette ; emplissez-en le vide avec de la marmelade de pommes de Canada à la vanille ; cuisez les à four modéré; en les sortant, laissez-les refroidir masquez-les en dessus, avec une couche de marmelade d'abricots ; masquez celle-ci avec de la chantilly sucrée et vanillée ; lissez cette crème, en la dressant en dôme.

3072. — Tartelettes de poires.

Foncez, avec de la pâte fine, 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde ; emplissez-les aux trois quarts avec de la marmelade de poires à la vanille ; posez sur le centre de chaque tartelette, une petite poire, cuite dans du sirop rougi avec de la cochenille ; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré ; en les sortant, glacez-les, au pinceau, avec un sirop de poires, réduit à la *nappe*, avec un morceau de vanille dedans.

3073. — Tartelettes de cerises.

Avec de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette ; emplissez-les avec des cerises crues sans noyaux, mais bien égouttées ; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré ; quand les tartelettes sont refroidies, démoulez-les, nappez-les avec du sirop réduit avec du suc de cerises. — On peut aussi opérer avec des cerises de conserve, mais fermes.

3074. — Tartelettes au riz.

Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tortelette, de forme creuse et ovale ; masquez-les intérieurement avec une légère couche de marmelade d'abricots, emplissez-les avec un appareil de riz à la crème, parfumé à la vanille, fini avec un morceau de beurre, lié avec quelques jaunes d'œuf ; saupoudrez-les tartelettes avec du sucre, cuisez-les à four doux; en les sortant, démoulez-les, laissez-les refroidir. Masqnez-les ensuite avec une couche de marmelade, puis avec une ceuche de meringue; décorez et faites légèrement colorer à four doux.

3075. — Tartelettes cannelées, à la frangipane.

Abaissez du feuilletage à 6 tours, en bande de 5 à 6 millimètres d'épaisseur. Sur cette bande, coupez des ronds, avec un coupe-pâte cannelé ayant 5 centimétres de diamètre. Évidez ensuite ces ronds, en forme d'anneau, avec un coupe-pâte uni, moitié moins large que le premier.

Abaissez les rognures du feuilletage, en bande de 4 millimètres d'épaisseur, et coupez sur elle des ronds cannelés, avec le même coupe-pâte. Rangez ceux-ci à distance sur une plaque humide, et sur chacun d'eux, posez un anneau cannelé; dorez-les en dessus, et garnissez-en le vide avec une petite cuillerée de frangipane aux amandes et à la vanille. Cuisez à four chaud, et glacez les gâteaux au sucre; servez-les chauds ou froids.

3076. — Fanchonnettes à la frangipane.

Préparez une frangipane légère, aux amandes et au zeste (art. 2665.) Foncez des moules à tartelette creux avec de la pâte à flan, mince; piquez la pâte, masquez-la avec une couche de marmelade d'abricots, et remplissez le vide avec la frangipane; cuisez à four doux.

En les sortant, démoulez-les; quand elles sont froides, masquez-en la surface, d'abord avec une couche de marmelade et ensuite avec une couche de meringue; décorez le dessus au cornet avec la meringue; saupoudrez de sucre fin, et faites sécher à four doux.

3077. — Fanchonnettes à la vanille.

Avec des rognures de feuilletage ou de la pâte fine, foncez des moules à tartelette, creux; piquez la pâte, et garnissez le vide avec une crème légère, ainsi préparée :

Mettez dans une terrine, 6 jaunes d'œuf et 60 grammes de sucre vanillé; travaillez 2 minutes; ajoutez 60 grammes de farine et un grain de sel, délayez avec 2 décilitres et demi de lait. Passez au tamis dans une casserole, et liez sur feu, en tournant, sans faire bouillir. Laissez refroidir.

Avec cet appareil, emplissez les moules foncés, et cuisez à four doux. Laissez-les refroidir, puis masquez en le dessus avec une couche de meringue, et ornez la surface avec des perles en meringue poussées au cornet sur le tour et une au milieu. Saupoudrez de sucre vanillé, et faites sécher à four doux.

3078. — Fanchonnettes à la groseille.

Préparez des fanchonnettes comme il est dit à l'article précédent, sans vanille. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir; puis masquez-les en dessus avec une couche de meringue, et décorez cette surface tout autour avec des perles poussées au cornet; saupoudrez de sucre et faites sécher à four doux.

Quand la meringue est froide, garnissez-les sur le centre avec de la gelée de groseilles.

3079. — Imitation de pommes de terre.

Coupez une quinzaine de morceaux de biscuit-punch, en leur donnant une forme allongée, mais incorrecte, comme celle des pommes de terre; divisez chaque morceau en deux parties, et fourrez-les avec de la frangipane à la vanille; remettez-les en forme; masquez-les également à l'extérieur avec une couche mince de frangipane, puis enveloppez-les entièrement avec une abaisse très-mince de pâte d'amandes, cuite; soudez bien cette pâte, en donnant aux gâteaux la forme d'une pomme de terre longue; appuyez-les, de distance en distance, avec une baguette en bois, afin de pratiquer des cavités sur la surface des gâteaux; roulez-les ensuite dans de la poudre de biscuit, mêlée avec un peu de chocolat pulvérisé, afin de leur donner la teinte des pommes de terre.

3080. — Éphémères.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à massepain; pincez la pâte, dorez-la tout autour, et cuisez à four vif. En les sortant, dorez-les encore, puis humectez-en les bords avec de la gomme dissoute; laissez-les refroidir. Emplissez-les ensuite avec une crème bavaroise à la vanille, liée au moment sur glace; lissez-la en dessus, et décorez-la au cornet avec de la crème fouettée.

3081. — Pont-neufs.

Avec de la pâte fine, foncez des moules à tartelette; garnissez-en le fond avec une couche de marmelade d'abricots, emplissez-les avec de la frangipane à l'eau de fleurs d'oranger, finie avec quelques jaunes d'œuf crus; lissez la surface, masquez-la avec 3 bandes de pâte, disposées en croix, en les soudant contre les bords; dorez la pâte, cuisez les gâteaux à four modéré; en les sortant, glacez-les au sucre vanillé.

3082. — Pont-neufs à l'ancienne.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte fine; garnissez-les avec un appareil composé avec moitié frangipane et moitié pâte à chou; couvrez simplement avec deux bandes en pâte, croisées sur l'appareil; dorez, cuisez et saupoudrez de sucre fin.

3083. — Mirlitons.

Foncez 15 moules à tartelette, de forme ronde, avec une abaisse de pâte fine, coupée avec un coupe-pâte cannelé.

Mettez dans une terrine 3 moules à dariole de farine, autant de sucre vanillé, en poudre, 6 macarons écrasés, 3 œufs entiers, 150 grammes de beurre, un grain de sel; travaillez l'appareil quelques minutes, avec une cuiller, pour le lisser; emplissez aussitôt les moules, rangez-les sur plaque, et cuisez à four doux. En sortant les gâteaux du four, glacez-les au sucre.

3084. — Mirlitons parisiens.

Foncez des moules à tartelette avec des rognures de feuilletage; emplissez-les avec un appareil ainsi

préparé : 200 grammes de sucre, 1 moule à dariole de pralin, 2 blancs d'œuf, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; saupoudrez avec du sucre, cuisez à four doux.

3085. — Mirlitons d'Écouen.

Préparez un appareil, dans une terrine, avec 100 grammes d'amandes pilées, 100 grammes de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 4 jaunes, 100 grammes de beurre fondu. Emplissez les moules à tartelette, préalablement foncés, saupoudrez avec du sucre, cuisez à four doux.

3086. — Mirlitons de Rouen.

Foncez des moules à tartelette, avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage ; emplissez-les avec un appareil ainsi préparé ; 1 moule à dariole de sucre vanillé, autant de farine, 2 macarons écrasés, 1 œuf entier ; posez au fond de chaque moule un petit morceau de beurre, avant de verser l'appareil. Saupoudrez avec du sucre, cuisez à four doux.

3087. — Mirlitons aux pommes.

Foncez des moules à mirliton avec du feuilletage ; piquez la pâte au fond. Garnissez avec de la marmelade de pommes réduite avec un morceau de vanille, et finie avec quelques gouttes de rhum. Masquez la marmelade avec une mince couche de pâte à chou ; saupoudrez avec des amandes et du sucre vanillé ; cuisez à four modéré.

3088 — Précieuses aux écorces confites.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan.

Mettez dans une terrine 200 grammes de sucre en poudre, ajoutez 100 grammes de fécule, un œuf entier et 4 jaunes ; mélangez avec une cuiller ; ajoutez 100 grammes d'amandes moulues, zeste râpé, un grain de sel, puis 4 blancs fouettés, et enfin 150 grammes d'écorces confites coupées en dés.

Avec cet appareil, emplissez les tartelettes ; saupoudrez de sucre fin, et cuisez à four doux. Démoulez-les en les sortant.

3089. — Puits-d'amour.

Abaissez au rouleau 300 grammes de feuilletage (à 7 tours), de l'épaisseur de 7 à 8 millimètres. Avec un coupe-pâte cannelé ayant 4 centimètres de diamètre, coupez sur la surface de cette pâte une trentaine d'abaisses ; rangez-en la moitié sur plaque, à distance l'une de l'autre ; évidez les autres avec un coupe-pâte de 2 centimètres de diamètre ; posez ces anneaux sur les abaisses, après les avoir humectées au pinceau ; dorez le dessus, et poussez les gâteaux à four modéré ; quand ils sont cuits, retirez-les pour les laisser refroidir ; masquez-les alors, en dessus, avec un peu de glace ; appuyez-les de ce côté sur des pistaches hachées ; creusez-les sur le centre pour emplir le vide avec de la gelée de pommes ; sur celle-ci posez une cerise confite.

3090. — Royaux.

Abaissez du feuilletage à 10 tours ou des rognures de feuilletage ; divisez l'abaisse en bandes ayant 8 centimètres de diamètre ; masquez ces bandes avec une couche de glace-royale à peine travaillée, pour éviter les boursouflures ; étalez l'appareil d'une égale épaisseur, mais mince ; coupez alors les bandes sur le travers, en carrés longs de 3 centimètres de diamètre ; saupoudrez-les avec de la glace de sucre, vanillée ; rangez-les à mesure sur plaque, à distance, en les enlevant avec la lame du couteau ; cuisez les gâteaux à four doux.

3091. — Royaux aux amandes.

Pilez 250 grammes d'amandes avec un peu de blanc d'œuf : ajoutez 200 grammes de sucre vanillé.

Retirez cette pâte, travaillez-la quelques minutes sur la table saupoudrée avec du sucre ; puis étalez-la en bandes longues ayant 6 à 7 centimètres de large ; masquez-en la surface avec de la glace-royale au blanc-d'œuf ; saupoudrez avec du sucre fin, et coupez-la droit sur les côtés ; coupez ensuite les gâteaux sur le travers, de 3 centimètres de large ; enlevez-les avec la lame d'un large couteau, et rangez-les à distance sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four doux. Détachez-les des plaques, parez et dressez-les sur serviette.

3092. — Carrolines.

Avec de la pâte fine, foncez des moules plats à tartelette. — Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre vanillé, 180 grammes de farine de riz, 4 œufs entiers, 250 grammes de beurre fondu. Mêlez l'appareil sans le travailler, et remplissez les moules ; saupoudrez de sucre, et cuisez à four modéré.

3093. — Parmentiers.

Avec du feuilletage, foncez des moules à tartelette. — Pilez 250 grammes d'amandes, avec un demi-bâton de vanille coupé ; ajoutez peu à peu 10 œufs. Retirez l'appareil dans une terrine, ajoutez 250 grammes de sucre ; travaillez-le 10 minutes. Mêlez-lui ensuite 250 grammes de beurre fondu, et, en dernier lieu, 1 décilitre d'eau de fleurs d'oranger et un grain de sel.

Remplissez les moules, saupoudrez de sucre, et cuisez à four gai.

3094. — Abricotins.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan ; masquez-les au fond avec une couche de marmelade d'abricots.

Mettez dans une terrine 250 grammes d'amandes moulues, 250 grammes de sucre vanillé, 4 œufs entiers ; travaillez-le 8 à 10 minutes. Ajoutez 100 grammes de marmelade d'abricots, un grain de sel et 200 grammes de beurre fondu.

Remplissez les moules, saupoudrez de sucre, et cuisez à four modéré. Démoulez les gâteaux ; quand ils sont froids, coupez-les droits en dessus, et renversez-les ; masquez-les au pinceau avec de la marmelade d'abricots, et glacez-les entièrement avec une glace au noyau ; rangez-les à mesure sur une grille, et faites sécher la glace.

3095. — Riz-pommes.

Foncez des moules à tartelette, avec de la pâte à flan ou du feuilletage ; garnissez avec de la marmelade de pommes, réduite, parfumée au zeste, et mêlée avec des corinthes ; masquez la marmelade avec une couche de riz à la crème bien cuit ; cuisez à four gai.

Quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, masquez-les en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, et glacez au rhum.

3096. — Cauchois.

Avec de la pâte à flan, foncez des moules plats, à tartelette ; garnissez avec de la marmelade d'abricots, et couvrez celle-ci avec une abaisse de même pâte découpée à jours, ou simplement un anneau cannelé ; cuisez à four modéré. En sortant les gâteaux du four, coulez au cornet de la glace au rhum, pour remplir le vide à l'endroit où la marmelade est visible. Laissez sécher.

3097. — Diplômes.

Foncez des moules creux, à tartelette, avec de la pâte sucrée.

Travaillez dans une terrine 500 grammes de sucre vanillé, avec 8 blancs d'œuf ; ajoutez un grain de sel, 40 grammes d'amandes amères, moulues, 180 grammes de farine, 180 grammes de beurre fondu ; cuisez à four chaud. En sortant les gâteaux du four, démoulez et glacez-les en dessus au sucre vanillé.

3098. — Romains.

Foncez des moules creux, à tartelette, avec de la pâte sucrée ; masquez-en le fond avec une couche de marmelade d'abricots,

Mêlez 125 grammes d'amandes moulues, avec une égale quantité de sucre vanillé. Fouettez 4 blancs d'œuf ; mêlez-leur les amandes et le sucre, ajoutez quelques cuillerées d'écorces confites, coupées.

Remplissez à peu près les moules ; saupoudrez de sucre vanillé, et cuisez à four modéré.

3099. — Florentins.

Beurrez des moules à tartelette, creux ; saupoudrez-les avec des pistaches hachées.

Travaillez dans une terrine 125 grammes de sucre vanillé, avec 4 jaunes d'œuf ; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les 4 blancs fouettés, puis 125 grammes de farine et 125 grammes de beurre fondu en crème, 50 grammes d'amandes moulues.

Remplissez à peu près les moules ; saupoudrez d'amandes et de sucre ; cuisez à four modéré.

3100. — Crémones.

Avec de la pâte frolle, foncez des moules à tartelette, creux.

Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 6 jaunes d'œuf. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 175 grammes d'amandes pilées avec vanille, et passées ; travaillez encore l'appareil, en lui mêlant 3 œufs entiers, un à un et par intervalle : l'appareil doit devenir très-léger. Mêlez-lui alors peu à peu 25 grammes de fécule. — A un tiers de l'appareil, mêlez quelques cuillerées de chocolat dissous ; mettez-en une cuillerée dans chaque moule foncé, et finissez de les emplir avec l'appareil blanc ; cuisez à four doux. Quand les gâteaux sont refroidis, coupez-les droit sur le haut ; masquez-les avec de la marmelade d'abricots ou de reines-claudes, et glacez-les au marasquin.

3101. — Condés.

Abaissez du feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 4 à 5 millimètres ; divisez la pâte en bandes de 7 à 8 centimètres de large, masquez-les avec un appareil à *condé*[1] ; lissez celui-ci avec la lame du couteau ; distribuez ensuite les bandes, sur leur travers, en carrés longs, ayant 3 centimètres de large ; aussitôt coupées, saupoudrez-les légèrement avec du sucre vanillé ; enlevez-les avec la lame du couteau pour les ranger sur plaque, à distance ; cuisez-les à four doux. En les sortant, parez-les droit.

3102. — Condés aux confitures.

Prenez 500 grammes de pâte feuilletée, à 8 tours ; divisez-la en deux parties, et abaissez-les en bandes longues et minces, de 7 centimètres de large.

Avec de la marmelade d'abricots serrée, masquez la surface d'une de ces bandes, et recouvrez-la exactement avec l'autre bande. Sur celle-ci étalez une couche d'appareil à condé ; saupoudrez-le avec du sucre fin, et coupez droite la double bande, sur les côtés ; coupez-la ensuite sur le travers, et rangez à mesure les condés sur plaque, à distance. Cuisez à four doux.

3103. — Condés-Félix.

Abaissez du feuilletage, à 8 tours ; coupez la pâte en abaisse carrée; étalez-la sur une plaque, masquez sa surface avec une couche mince de pâte à chou ou de frangipane.

Préparez un appareil à condé; étalez-le sur la surface de l'abaisse, et saupoudrez celle-ci avec du sucre ;

1. On prépare l'appareil à *Condé*, avec des amandes finement hachées ou moulues, mêlées avec sucre et blanc d'œuf, de façon à former une glace fine et consistante.

puis divisez-la en carrés longs; rangez-les à distance sur plaque humectée, cuisez à four doux. En sortant les gâteaux du four, parez-les; quand ils sont froids, décorez-les avec de la gelée de pommes ou de groseilles, coupée en losanges.

3104. — Bourbon-Condés.

Abaissez du feuilletage à 6 tours, de l'épaisseur d'un demi-centimètre; masquez les surfaces de l'abaisse avec une couche de marmelade de reines-claudes, et masquez celle-ci avec un appareil à condé (art. 3101); saupoudrez-le avec du sucre, et distribuez l'abaisse en petits gâteaux forme de carrés longs; rangez-les à distance sur plaque humectée, en les enlevant avec la lame d'un large couteau; cuisez-les à four doux.

3105. — Hérissons aux pommes.

Avec des rognures de feuilletage, foncez 15 moules à tartelette; piquez la pâte; masquez-en le fond avec une couche de marmelade d'abricots, puis emplissez le vide avec de la marmelade de pommes. Cuisez les tartelettes; en les sortant, masquez-en le dessus avec une autre couche de marmelade d'abricots, et laissez refroidir. Masquez alors le diamètre de la tartelette avec de la meringue; lissez-la avec le couteau, en la montant en dôme; puis piquez sur toute la surface du dôme des filets d'amandes, mondées et séchées; saupoudrez avec du sucre fin, et faites sécher à four doux. Démoulez et dressez sur serviette.

On peut remplacer la marmelade de fruits par de la frangipane ou de l'appareil à fanchonnettes.

3106. — Reines.

Préparez une pâte d'amandes, au blanc d'œuf, avec moitié amandes et moitié sucre, une pincée de fleurs d'oranger, pralinées, pulvérisées.

Abaissez la pâte d'un demi-centimètre d'épaisseur; coupez-la en ronds avec un coupe-pâte; masquez ces ronds avec de la meringue; décorez-les, saupoudrez avec du sucre fin, et cuisez à four doux.

3107. — Polonais.

Abaissez 300 grammes de feuilletage à 6 tours et demi, en donnant à l'abaisse 2 à 3 centimètres d'épaisseur; divisez la pâte en carrés de 7 à 8 centimètres; mouillez légèrement le dessus de la bande, et ployez les angles sur le centre sans appuyer les bords; rangez-les à mesure sur plaque pour les dorer; ayez soin de ne mettre de la dorure que sur la partie plate du gâteau, afin de bien marquer la croix.

Faites cuire les gâteaux à four vif, et glacez-les au sucre avant de les retirer; quand ils sont froids, ornez-les en dessus, avec 4 petites bandes de gelée de groseilles disposées en croix.

3108. — Fantaisies.

Abaissez du feuilletage à 8 tours, en donnant à la pâte l'épaisseur de 4 millimètres; coupez-la en ronds, en carrés, en losanges ou en ovales; humectez légèrement ces parties sur le haut; appuyez-les sur du sucre en poudre pour les ranger à mesure sur plaque, à distance; cuisez-les à four doux, en les glaçant au sucre en poudre.

On peut orner ces gâteaux avec de la gelée de groseilles, de pommes ou de coings.

3109. — Surprises.

Mêlez dans une terrine 250 grammes d'amandes pilées, autant de sucre, autant de farine, autant de beurre fondu, épuré; ajoutez 4 œufs entiers; travaillez l'appareil quelques minutes, ajoutez du zeste haché, un grain de sel.

Beurrez des moules à tartelette, emplissez-les à moitié avec l'appareil, posez sur le centre un petit tas de marmelade d'abricots, et finissez d'emplir le moule avec le même appareil; saupoudrez celui-ci

avec du sucre, cuisez les gâteaux à four modéré. Quand ils sont froids, parez-les, masquez-les, en dessus, avec de la marmelade, et masquez celle-ci avec une glace à l'orange ou au citron ; saupoudrez la glace avec des pistaches hachées.

3110. — Caprices.

Avec de la pâte à brioche, remplissez des moules à tartelette ; faites lever la pâte, dorez et cuisez à four modéré

Quand les gâteaux sont sortis du four, videz-les légèrement, empiissez le vide avec un peu de frangipane aux amandes et vanille ; masquez-les en dessus avec une couche mince de marmelade ; masquez-celle-ci avec une glace cuite, à la vanille.

3111. — Gâteaux grillés.

Beurrez des moules à tartelette, de forme longue, pointus des deux bouts ; emplissez-les avec de l'appareil à surprise, masquez celui-ci avec un appareil à condé ; cuisez les gâteaux, saupoudrez-les avec du sucre en poudre, avant de les sortir, afin d'en faire glacer la surface.

3112. — Caprices aux amandes.

Foncez des moules à tartelette avec du feuilletage ; piquez la pâte. Mettez dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, 60 grammes d'amandes moulues ou hachées, 30 grammes de farine, 30 grammes de cédrat haché ; mêlez avec une cuiller, ajoutez 4 blancs fouettés, bien fermes.

Garnissez les moules ; saupoudrez de petit sucre en grains ; cuisez à four modéré.

3113. — Marocains.

Avec de la pâte à flan foncez des petits moules longs, à barquette ; cuisez-les à blanc. En les sortant du four, videz-les, masquez-les de marmelade d'abricots, et remplissez-les avec de la purée de marrons au sucre vanillé. Lissez le dessus ; masquez d'abricots, et meringuez-les ; saupoudrez avec de la glace de sucre, et colorez à four doux.

3114. — Palmires.

Faites une pâte feuilletée comme à l'ordinaire ; donnez-lui d'abord 4 tours, laissez-la reposer, puis donnez-lui encore 4 tours, en la saupoudrant avec du sucre en poudre ; au dernier demi-tour, ployez-la de façon à l'obtenir plus longue que large, et en doublant les plis de la pâte : les deux parties latérales doivent alors se joindre sur le milieu, au lieu de se croiser ; coupez transversalement la pâte en tranches minces ; rangez à mesure les parties coupées sur plaque, en les posant à plat ; dorez-les légèrement ; cuisez à four chaud ; faites glacer au sucre en poudre avant de les sortir.

3115. — Virginiens.

Abaissez du feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 3 millimètres ; distribuez l'abaisse en ronds de 8 centimètres de diamètre ; mouillez leur surface, posez sur le centre un peu de confiture, et ployez la pâte pour former une espèce de rissole, mais sans que les bords se joignent tout à fait ; rangez alors les gâteaux sur plaque, à distance ; dorez-les, cuisez-les à four modéré, glacez-les avant de les sortir du four.

3116. — Pèlerins.

Introduisez dans une poche un appareil à biscuit commun ; couchez-le sur du papier en forme de 8, mais à distance ; saupoudrez l'appareil avec des amandes hachées, et cuisez les gâteaux à four doux ; quand ils sont refroidis, glacez-les au kirsch ; garnissez-les avec de la gelée de groseilles.

3117. — Pèlerins à la frangipane.

Foncez des moules cannelés, à tartelette, avec du feuilletage à 8 tours; piquez la pâte, et remplissez-les avec de la marmelade ou frangipane ; lissez-en la surface ; humectez les bords, et couvrez avec un rond de la même pâte, coupé avec un coupe-pâte cannelé et évidé sur le centre ; dorez et cuisez. Quand elles sont de belle couleur, sortez-les, humectez-les en dessus avec un pinceau imbibé de sirop ; remettez-les au four 2 minutes pour les glacer ; laissez-les refroidir, garnissez le vide des abaisses avec de la gelée de groseilles ou de pommes.

3118. — Dartois glacés.

Abaissez 250 grammes de pâte fine, de forme carrée, mince; étalez cette pâte sur une plaque légèrement humectée, relevez-en tant soit peu les bords; masquez alors la surface de la pâte avec une couche de marmelade de pommes, mêlée avec de la marmelade d'abricots, en donnant à cette couche l'épaisseur de 1 centimètre; poussez la plaque à four modéré ; quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refoidir; masquez les pommes avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace cuite au marasquin ; divisez aussitôt l'abaisse en carrés longs pour former les gâteaux.

3119. — Dartois aux pommes.

Mouillez légèrement une plaque; sur celle-ci étalez une abaisse mince en pâte fine, légèrement sucrée, ayant une forme carrée; masquez la surface, jusqu'à 2 centimètres des bords, avec une couche de marmelade de pommes, réduite, mêlée avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; lissez l'appareil avec le couteau, et mouillez les bords de la pâte; couvrez l'abaisse avec une autre abaisse en feuilletage à 7 tours; soudez-les ensemble sur les bords, en les appuyant; parez carrément les bords, et dorez la surface; distribuez alors les gâteaux, sans les couper, en traçant des raies sur toute la longueur de l'abaisse, à 3 centimètres de distance ; rayez cette abaisse transversalement, à 8 centimètres de distance, pour marquer la longueur des gâteaux; rayez enfin les gâteaux eux-mêmes, très-légèrement; poussez la plaque à four modéré.

Quand la partie inférieure de l'abaisse est bien cuite, saupoudrez la surface supérieure avec du sucre fin, pour la glacer de belle couleur et la sortir. Quand la pâte est à peu près refroidie, coupez les gâteaux en forme de carrés longs, en suivant les divisions en long et en travers.

3120. — Dartois de pommes, à l'anglaise.

Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, mince; masquez-la avec une couche de marmelade de pommes réduite avec un peu de marmelade d'abricots, en donnant à cette couche l'épaisseur de 1 centimètre ; égalisez sa surface pour la masquer avec des tranches minces de pommes crues coupées minces, passées au coupe-pâte rond, divisées ensuite par le milieu; dressez ces pommes symétriquement, en les faisant échevaucher, de façon que la marmelade se trouve entièrement couverte ; saupoudrez les pommes avec du sucre fin, et poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, sortez l'abaisse du four, nappez les pommes au pinceau avec du sirop à la vanille, cuit à la *nappe*, avec un peu de suc de pommes ; divisez alors l'abaisse en carrés longs pour former les gâteaux.

3121. — Dartois-Manon.

Préparez une crème fanchette dans les conditions suivantes : mettez dans une terrine 6 jaunes d'œuf, 50 grammes de farine, 50 grammes de sucre, 2 décilitres et demi de crème crue, un grain de sel; mêlez la farine et les jaunes, délayez avec la crème; ajoutez sel et sucre; battez la crème sur feu sans faire bouillir; laissez refroidir.

Abaissez du demi-feuilletage ou rognures de feuilletage, en bandes de 3 millimètres d'épaisseur, sur

8 centimètres de large; étalez-les sur plaque, à distance; mouillez les bords, et garnissez-en la surface avec une couche de la crème préparée; couvrez les bandes avec d'autres bandes de même pâte et de même dimension; appuyez-les sur les bords; et coupez-les droit sur les côtés; dorez la bande, puis divisez-la en dartois, sans séparer les gâteaux; rayez ceux-ci en dessus, avec la pointe du couteau; cuisez à four chaud, et glacez au sucre avant de les sortir.

3122. — Dartois au riz.

Abaissez des rognures de feuilletage, en abaisse carrée; relevez légèrement les bords de la pâte, masquez-en la surface avec une couche d'appareil de riz à la crème, vanillé, bien cuit, lié avec quelques jaunes d'œuf; masquez cet appareil avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace au marasquin; coupez les gâteaux en forme de carrés longs.

3123. — Losanges en feuilletage, à la gelée.

Abaissez du feuilletage à 6 tours, en bandes de 7 à 8 millimètres d'épaisseur. Coupez-la droit sur les côtés, et divisez-la en bandes de 5 centimètres de large; coupez-les ensuite en biais, de façon à obtenir de gros losanges d'un égal diamètre; rangez ceux-ci, à distance, sur des plaques humides; dorez-les et rayez-les en dessus avec la pointe d'un petit couteau. Cuisez-les à four chaud, et glacez-les au sucre; quand ils sont froids, couvrez-les avec une bande de gelée de framboises ou de groseilles, coupée en losange.

3124. — Canapés à la gelée.

Abaissez du feuilletage à 6 tours, en abaisse carrée, ayant 1 centimètre d'épaisseur. Coupez-la droit, sur les côtés, et divisez-la en carrés longs d'un centimètre et demi de large sur 5 à 6 de longueur. Rangez-les à distance sur des plaques humides, en les transportant sur la lame d'un large couteau, et en les posant sur leur épaisseur. Cuisez-les à four chaud, sans les dorer; quand ils sont à peu près à point, glacez-les au sucre; quand ils sont froids, masquez-les en dessus avec une bande de gelée de groseilles ou de framboises, coupée de la longueur des gâteaux.

3125. — Jalousies.

Avec de la pâte fine, formez une bande mince de 8 centimètres de large. Relevez-en les bords, et masquez-la jusqu'à un demi-centimètre des bords avec de la crème d'amandes, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre. Mouillez les bords de la pâte, et grillez la crème, avec de minces cordons de pâte, en les soudant de chaque côté de la bande. Dorez et cuisez à four modéré.

En sortant la bande du four, humectez légèrement le grillage au pinceau avec de la marmelade d'abricots. Quand elle est froide, divisez-la en parties égales, sur le travers.

3126. — Commercys.

Beurrez des moules à griffes. Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 250 grammes de beurre fondu, 1 œuf entier, 4 jaunes, un grain de sel, zeste. Mêlez sans travailler l'appareil; ajoutez les 4 blancs fouettés. Remplissez les moules; cuisez à four chaud.

3127. — Cornets.

Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre vanillé, 180 grammes de farine, 80 grammes d'amandes moulues; mêlez avec une cuiller, en ajoutant 4 à 5 blancs d'œuf sans être fouettés : la pâte doit rester molle. Couchez-la, à distance, en ronds minces, sur plaque graissée à la graisse de rognons de veau; cuisez à four chaud, quelques minutes. Aussitôt sortis, détachez-les avec le couteau, et formez-les en cornets. Quand ils sont froids, garnissez à la chantilly.

3128. — Croissants.

Pilez 200 grammes d'amandes avec 80 grammes d'écorces confites, d'orange; ajoutez 600 grammes de sucre en poudre et 5 à 6 blancs d'œuf. Passez au tamis. Distribuez la pâte en petites parties, moulez-les en forme de croissant; cuisez à four modéré. En les sortant, masquez-les avec une glace ferme, à la vanille.

3129. — Charles dix.

Préparez une pâte ferme avec 250 grammes d'amandes, autant de sucre vanillé, et un blanc d'œuf; laissez-la reposer une heure. Abaissez-la de forme carrée, à l'aide du rouleau; divisez-la en bandes de 6 centimètres de large; masquez-les avec une mince couche de marmelade d'abricots, et ensuite avec une couche d'appareil à condé; saupoudrez-les avec de la glace, et coupez-les sur le travers, de 2 centimètres de large; rangez-les à mesure sur plaque beurrée et farinée; cuisez-les à four doux. Détachez-les de la plaque, et laissez-les refroidir.

3130. — Pondichérys.

Avec de la pâte à flan, faites deux bandes longues ayant 7 à 8 centimètres de large; cuisez-les à moitié pour qu'elles restent molles. En les sortant du four, masquez-en une avec une couche de pâte d'amandes molle, mêlée avec des pistaches; couvrez-la avec l'autre bande; égalisez les deux abaisses et rayez-les pour marquer la division des gâteaux. Pralinez-en alors le dessus; saupoudrez de sucre fin, et faites glacer à four doux. En sortant la bande du four, coupez transversalement les gâteaux à l'endroit rayé.

3131. — Portemanteaux.

Prenez du feuilletage à 6 tours; abaissez-le mince, divisez-le en larges bandes; masquez celles-ci avec une couche de marmelade de pommes, réduite, en observant de laisser un petit espace sur les bords. Humectez ceux-ci; roulez ensuite l'abaisse de façon à envelopper la marmelade; coupez la pâte, appuyez-en les deux bouts, et posez les gâteaux à distance sur une plaque humectée; dorez et cuisez à four chaud, en les glaçant au sucre.

3132. — Pithiviers décorés.

Avec des rognures de feuilletage, foncez des moules à tartelette ronds; garnissez-en le vide avec de la crème d'amandes; couvrez celle-ci avec une abaisse ronde, et soudez la pâte avec celle des bords; humectez la surface au pinceau, et poussez-les au four. Quand les gâteaux sont sortis du four et refroidis, masquez-les, en dessus, avec une couche de meringue, et décorez-les au cornet. Faites pocher la meringue, ornez-la avec de la gelée de pommes.

3133. — Mars.

Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, mince, de forme carrée; relevez légèrement les bords; masquez la surface avec une couche de marmelade de pommes, à la vanille, ayant 1 centimètre d'épaisseur; poussez alors la plaque au four. Quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refroidir. Masquez aussitôt les pommes avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une couche d'appareil à meringue italienne, ayant 1 centimètre d'épaisseur; lissez l'appareil avec la lame d'un couteau; divisez l'abaisse en bandes longues, ayant de 7 à 8 centimètres de largeur; coupez transversalement ces bandes, en donnant aux gâteaux 3 centimètres de longueur; enlevez-les à mesure avec la lame du couteau pour les ranger à distance sur une plaque. Disposez symétriquement, sur la meringue, des filets d'amande, à petite distance et en travers des gâteaux; saupoudrez-les avec du sucre vanillé; poussez-les à four très-doux pour faire prendre à la meringue une belle couleur jaune.

3134. — Religieux.

Abaissez 400 grammes de pâte fine, de l'épaisseur de 3 à 4 millimètres; divisez l'abaisse en bandes de 8 centimètres de largeur, rangez ces bandes sur plaque bien droite; humectez-en légèrement les bords,

masquez-les avec une couche de marmelade de pommes à la vanille, réduite avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots, et mêlée avec une poignée de raisins de Corinthe. Lissez la surface de cette marmelade, masquez-la avec des cordons de pâte feuilletée, en les rangeant en travers de la bande, à une petite distance, et en les soudant à mesure sur les côtés; dorez très-légèrement ces cordons, poussez à four modéré.

En sortant les bandes du four, humectez-les en dessus, avec le pinceau trempé dans de la marmelade d'abricots, légère; puis découpez les gâteaux pendant que la pâte est encore chaude.

3135. — Nougats parisiens, à l'abricot.

Étalez, sur une plaque légèrement beurrée, une bande en pâte à brioche, ayant un demi-centimètre d'épaisseur; piquez-la avec une fourchette, et relevez-en tant soit peu les bords; masquez alors toute la surface avec une couche de marmelade d'abricots un peu ferme; étalez sur celle-ci une couche de filets d'amande, pralinés; saupoudrez de sucre fin et poussez à four modéré.

Quand la pâte est cuite, sortez-la pour découper aussitôt les gâteaux en carrés longs.

3136. — Nougat aux pommes.

Avec de la pâte à foncer ou de la pâte à flan, faites une abaisse carrée; relevez-en les bords et masquez avec une couche de marmelade de pommes de calville, réduite et parfumée. Lissez-la avec le couteau, et masquez avec une glace à praliner, composée avec autant de sucre que d'amandes hachées, et blanc d'œuf; saupoudrez avec de petits raisins de Corinthe, puis avec du sucre; cuisez à four modéré. En sortant l'abaisse, coupez les gâteaux en forme de carré long.

3137. — Cannelons aux confitures.

Beurrez 24 petites colonnes à cannelons[1].

Abaissez 4 à 500 grammes de feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 3 à 4 millimètres; humectez la surface de l'abaisse, distribuez-la en bandes de 2 centimètres de large, tout au plus; avec ces bandes entourez les colonnes d'un bout à l'autre, en faisant tant soit peu échevaucher la pâte, et en tenant la surface mouillée en dessus; donnez une égale longueur aux cannelons; rangez-les à mesure sur plaque, les uns à côté des autres, à distance; dorez-les, poussez-les à four gai; quand la pâte est cuite, glacez les cannelons au sucre, et sortez-les du four aussitôt qu'ils sont de belle couleur; quelques minutes après, enlevez les colonnes. Dès que les cannelons sont refroidis, garnissez-les intérieurement avec de la marmelade, de la gelée de fruits ou des confitures.

3138. — Roulades.

Préparez un petit appareil à biscuit (art. 2815); étalez-le en couche mince sur une plaque couverte de papier, cuisez-le à four modéré; faites-le refroidir dans un lieu humide ou masquez-le en le sortant du four avec une couche de marmelades de framboises, bien réduite et serrée; roulez l'abaisse sur elle-même pour en former un boudin de l'épaisseur de 6 à 8 centimètres; enveloppez celui-ci dans une feuille de papier, et tenez-le ainsi une demi-heure; enlevez ensuite le papier pour distribuer le biscuit en tranches transversales; masquez alors une surface de ces tranches, avec une légère couche de marmelade d'abricots transparente; glacez-les ensuite à l'orange.

3139. — Belges.

Beurrez de petits moules à tartelette, de forme ronde; emplissez-les avec de l'appareil à *manqué;* faites sur chacun d'eux une petite rosace avec des moitiés d'amande, mondées; saupoudrez avec du sucre, et cuisez-les à four modéré.

1. Ces moules sont en bois dur, tourné; la forme est conique, pointue d'un bout; ils ont 11 centimètres de long et 1 centimètre de diamètre sur le côté le plus large, auquel adhère une petite poignée de 2 centimètres de long.

3140. — Amandines.

Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre vanillé; travaillez-le avec 6 œufs, un grain de sel; quand l'appareil est mousseux, mêlez-lui 180 grammes d'amandes à condé, sèches, finement écrasées au rouleau ou moulues; ajoutez 175 grammes de beurre fondu et 175 de fécule. Cuisez cet appareil dans des moules à tartelette, à four modéré.

Quand les tartelettes sont froides, coupez-les droit sur le haut, et renversez-les sur une grille; masquez-les avec de la marmelade d'abricots, et saupoudrez-les avec du sucre granit. Retournez-les et masquez le dessus avec un appareil de glace au beurre et aux amandes, monté en dôme et décoré au cornet ciselé.

3141. — Jambonneaux.

Préparez un petit appareil de biscuit à la cuiller, introduisez-le dans une poche, et couchez sur papier une quarantaine de biscuits en forme de petites côtelettes, en ayant soin d'en coucher 20 avec la pointe à droite et 20 à gauche; saupoudrez avec du sucre, cuisez à four doux; en les sortant, détachez-les du papier. Quand ils sont froids, creusez-les légèrement, et emplissez-en le vide avec un petit appareil de frangipane à la vanille ou de la marmelade d'abricots; accouplez-les de deux en deux, parez-les, humectez-en les surfaces avec de la marmelade liquide, et masquez-les entièrement avec une glace fondante à la vanille; rangez-les à mesure sur une grille d'office; aussitôt que la glace est sèche, masquez-les à la cuiller, sur la partie la plus mince, avec une glace au chocolat, afin d'imiter la couenne d'un jambon; faites sécher cette glace, piquez entre les 2 abaisses une petite papillote.

On fait aussi des jambonneaux avec de la génoise ou madeleine cuite dans des moules à côtelette. En ce cas, il n'est pas nécessaire de doubler le biscuit : un seul suffit.

3142. — Jambonneaux à la viennoise.

Beurrez une vingtaine de petits moules à côtelette; glacez-les au sucre, et emplissez-les aux trois quarts avec du biscuit-punch; cuisez-les à four modéré; démoulez-les pour les laisser refroidir; creusez-les alors légèrement, et fourrez-les avec un peu de crème viennoise (art. 2669), en la lissant. Masquez d'abord les jambonneaux avec un peu de marmelade, puis avec une glace à l'orange; quand la glace est sèche, trempez le bout pointu des jambonneaux dans une glace au chocolat, afin de simuler la couenne d'un jambon; piquez à chacun d'eux une petite manchette.

3143. — Metternichs.

Couchez à la poche, sur papier, avec de l'appareil à *manqué* (art. 2806), des petits biscuits de forme ovale; glacez-les au sucre en poudre, et cuisez à four doux; détachez-les du papier pour les masquer du côté plat, avec une couche de frangipane à l'orange, un peu serrée; lissez-la bien, laissez-la refroidir pour la masquer avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci, avec une glace au marasquin.

3144. — Bénédictins.

Cuisez, sur plaque couverte de papier, un petit appareil de biscuit décrit à l'article 2808; faites-le refroidir pour le parer; masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, glacez-le au citron, et divisez-le aussitôt en carrés longs ou en losanges; saupoudrez ceux-ci avec du sucre *granulé*.

3145. — Ambroisies.

Cuisez, sur plaque beurrée, un petit appareil de biscuit, tel qu'il est décrit à l'article 2813; en le sortant du four, parez-le, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace au curaçao; saupoudrez aussitôt la glace avec des pistaches hachées, divisez le biscuit en carrés longs ou en losanges.

3146. — Darioles à la vanille.

Avec de la pâte fine, foncez 14 moules à dariole; au fond de chaque moule, déposez un petit morceau de beurre. Cassez 2 œufs entiers dans une terrine, ajoutez 2 moules à dariole de sucre vanillé, et travaillez l'appareil quelques minutes; ajoutez 2 moules à dariole de farine, 6 macarons pulvérisés, un grain de sel; délayez ensuite l'appareil avec 6 moules à dariole de lait, et passez-le au tamis. Avec cet appareil, emplissez les moules, rangez-les sur plaque, et cuisez à four doux; quand ils sont à peu près cuits, saupoudrez-les avec du sucre vanillé. Au bout de quelques minutes, sortez-les, démoulez-les, et saupoudrez-les de nouveau avec du sucre vanillé.

3147. — Darioles aux fleurs d'oranger.

Foncez 12 moules à dariole, avec du feuilletage; piquez la pâte au fond. — Mesurez 2 moules à dariole de sucre, ras. Mesurez un moule de farine, en pointe; mettez-les dans une terrine, ajoutez 2 œufs entiers, un moule d'eau de fleurs d'oranger et 4 moules de lait, un grain de sel. — Au fond de chaque moule, mettez un petit morceau de beurre, et remplissez à peu près les moules avec l'appareil; cuisez à four modéré. En les sortant, saupoudrez de sucre fin.

3148. — Joyaux.

Avec un cornet, couchez un cordon de pâte à chou sur le bord d'abaisses rondes, en feuilletage, de 5 centimètres de large, rangées sur plaque et humectées. Dorez et cuisez à four chaud. Laissez refroidir les gâteaux; garnissez-en le centre avec de la glace au beurre (Art. 2655) poussée au cornet ciselé.

3149. — Gaufres à la chantilly.

Proportions: 250 grammes beurre, 250 grammes farine, 8 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, demi-litre de crème fouettée (sans sucre), 2 cuillerées sucre en poudre, vanillé, un grain de sel.

Faites fondre à moitié le beurre dans une terrine vernie; travaillez-le avec une cuiller jusqu'à ce qu'il commence à se lier; mêlez-lui alors les jaunes, peu à peu, en travaillant toujours. Quand il est mousseux, mêlez-lui la farine, en la tamisant; mêlez-lui ensuite les blancs fouettés, puis la crème fouettée.

On ne peut obtenir de belles gaufres qu'à condition d'avoir de la crème de bonne qualité.

Chauffez un gaufrier creux, en forme de carré long; graissez-le avec du lard frais. Quand il est chaud ouvrez-le, et étalez sur l'un des côtés intérieurs, avec une couche de l'appareil préparé: il ne doit pas être trop plein; masquez juste les creux du gaufrier. Fermez-le, en le serrant fortement, et posez-le au-dessus d'un fourneau, en l'appuyant sur un trépied, afin qu'il ne touche pas au feu : ce feu ne doit pas être trop ardent, mais régulier et clair. Retournez souvent le gaufrier : il ne faut l'ouvrir que quand la gaufre est sèche et de belle couleur. Enlevez-la alors avec la pointe d'un petit couteau, et posez-la sur une grille, pour la tenir à l'étuve; cuisez les autres.

Saupoudrez-les avec du sucre vanillé; dressez-les sur serviette, et servez-les en même temps qu'un plat ou une saucière de crème fouettée, à la vanille.

3150. — Gaufres flamandes.

Proportions: 250 grammes beurre, 250 grammes farine, 15 grammes levûre, 6 jaunes d'œuf, 4 blancs fouettés, demi-litre crème fouettée, un grain de sel, 2 cuillerées de sucre en poudre.

Travaillez le beurre en crème; ajoutez les jaunes, peu à peu, le sucre et le sel. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, en la tamisant, puis la levûre délayée, et enfin les blancs fouettés. Laissez revenir la pâte à température douce. Une heure après, ajoutez la crème, et faites lever encore. Cuisez alors les gaufres, en gaufrier creux; tenez-les à l'étuve et soupoudrez de sucre vanillé.

3151. — Diplomates.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan; masquez-les au fond avec de la marmelade, et garnissez-les avec des fruits confits, hachés; finissez de les remplir avec de la crème à dariole; rangez-les

sur une plaque et cuisez à four doux. Quand ils sont froids, glacez-les à la vanille; décorez avec de l'abricot.

3152. — Nelsons.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan, mince; piquez-les, garnissez-les avec un appareil de Pithiviers préparé comme il est dit à l'article 2664 ; cuisez à four modéré. Quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, masquez-les avec une mince couche de marmelade, et glacez-les au rhum.

3153. — Bouchées à l'italienne.

Cuisez un appareil à biscuit commun (art. 2802) dans des moules à tartelette, de forme ronde. Quand les gâteaux sont froids, masquez-les d'abord avec une couche de marmelade, puis avec de la meringue italienne à la vanille, en montant celle-ci en dôme; lissez la surface, et masquez avec une glace crue à la vanille, en la versant sur la crème avec une cuiller : la couche de glace doit rester mince et lisse. Rangez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire sécher la glace.

3154. — Bouchées de dames.

Emplissez une poche avec du biscuit commun (art. 2802); couchez l'appareil en ronds sur des feuilles de papier; cuisez à four doux. Quand les ronds sont refroidis, détachez-les du papier pour les vider légèrement du côté plat; garnissez alors chaque moitié avec un peu de frangipane à la vanille ou des confitures. Accouplez les ronds de deux en deux; masquez les bouchées avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace au chocolat; posez-les à mesure sur une grille d'office; passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

3155. — Bouchées de messieurs.

Avec l'appareil de biscuit à la cuiller, couchez sur papier, au cornet, des biscuits de forme ovale, un peu plus courts que ceux à la cuiller, mais plus larges ; cuisez à four modéré ; quand ils sont froids, videz-les légèrement, garnissez-en le creux avec de la crème viennoise au rhum (art. 2669) ; accouplez les biscuits de deux en deux, masquez-les avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace au punch.

3156. — Bouchées-vanille.

Avec un appareil de biscuit à la cuiller, à 20 œufs, couchez sur papier, des biscuits de forme ovale, un peu plus épais que les précédents ; saupoudrez de sucre fin, et cuisez à four doux.

Quand les gâteaux sont détachés et refroidis, videz-les en partie, du côté plat; remplissez le vide avec de la glace au beurre, aux amandes et à la vanille. Collez-les de deux en deux; humectez-en les surfaces au pinceau et glacez-les à la vanille.

3157. — Bouchées-framboises.

Avec un appareil de biscuit friand (art. 2841), couchez du biscuit de forme ovale; cuisez-les à four doux. Videz-les, garnissez-les avec une crème bavaroise aux framboises ; accouplez-les et glacez-les à cru, avec une glace au suc de framboises.

3158. — Bouchées d'abricots.

A l'aide du rouleau, abaissez de la pâte à flan ; coupez-la avec un coupe-pâte rond de 6 à 7 centimètres de diamètre. Rangez ces abaisses sur une plaque humide, à distance. Introduisez de la pâte à chou dans une petite poche à douille, pour pousser des perles sur la pâte, tout autour des abaisses ; saupoudrez avec du sucre, et cuisez à four modéré.

Quand les gâteaux sont détachés de la plaque et refroidis, garnissez-les sur le centre avec de la marmelade d'abricots, consistante.

3159. — Bouchées-chocolat.

Avec un appareil de biscuit fin (art. 2803), couchez des biscuits de forme ovale; cuisez-les à four doux. Quand ils sont refroidis, videz-les; garnissez-les avec une glace au beurre, à la vanille; glacez-les au chocolat.

3160. — Narcisses à l'italienne.

Étalez sur plaque mince une bande en pâte napolitaine, d'un tiers de centimètre d'épaisseur ; cuisez-la sans la colorer trop ; sortez-la, et coupez aussitôt sur sa surface, avec un coupe-pâte uni de 4 à 5 centimètres de diamètre, une trentaine de ronds ; évidez la moitié de ces ronds avec un coupe-pâte plus petit (3 à 4 centimètres) ; masquez les ronds entiers avec de la marmelade d'abricots, et posez un anneau sur chaque rond ; masquez-les aussitôt entièrement avec de la marmelade ; puis poussez au cornet, tout autour, sur la surface de l'anneau, des perles en meringue italienne ; au centre de chaque perle, piquez alors un filet de pistache, et garnissez la partie centrale avec une crème aux pistaches, dressée en dôme.

3161. — Narcisses en feuilletage.

Sur une bande en feuilletage, abaissée à un tiers de centimètre, coupez des ronds de pâte avec un coupe-pâte uni de 5 centimètres de diamètre. Rangez 15 de ces ronds, à distance voulue, sur une plaque. Évidez les 15 autres en anneaux, avec un coupe-pâte de 3 centimètres; puis posez exactement un de ces anneaux sur chaque abaisse ronde de pâte, préalablement humectée.

Mettez dans une terrine deux poignées d'amandes coupées en filets; humectez-les avec un peu de blanc d'œuf, et saupoudrez-les avec du sucre; prenez-les ensuite un à un, et piquez-les en rosace sous l'anneau; saupoudrez les gâteaux avec du sucre et cuisez à four modéré. Quand ils sont froids, emplissez le vide central avec un petit rond de gelée de coings ou de pommes, coupé à l'emporte-pièce.

3162. — Suédois à la vanille.

Préparez une pâte avec 250 grammes d'amandes, 250 grammes de sucre et un demi-bâton de vanille; ajoutez quelques cuillerées de sucre vanillé et quelques blancs d'œuf ; la pâte doit rester ferme.

Mettez-la sur la table saupoudrée, abaissez-la au rouleau, en bande longue, d'un quart de centimètre d'épaisseur sur 8 centimètres de large ; masquez-en la surface avec une couche de marmelade d'abricots, serrée, et masquez celle-ci avec une couche d'appareil à condé; saupoudrez avec du sucre fin, et coupez la bande droite sur les côtés. Coupez-la ensuite sur le travers, en bandes de 2 centimètres de large ; enlevez ces bandes avec la lame du couteau, et rangez-les à distance, sur plaque légèrement beurrée. Cuisez à four doux.

3163. — Constantines.

Cuisez des petits choux comme pour croquembouche, en les tenant un peu secs; fourrez-les avec de la marmelade, en faisant une petite ouverture en dessous; glacez-les au *cassé ;* saupoudrez-les à mesure avec des pistaches hachées, groupez-les par cinq, quatre dessous et un au milieu.

3164. — Américains.

Cuisez une plaque d'appareil à biscuit-punch (art. 2801), de l'épaisseur de 1 centimètre et demi; quand il est refroidi, parez l'abaisse et divisez-la en deux parties; masquez une d'elles avec une couche de frangipane; posez aussitôt l'autre moitié sur celle-ci, et divisez le biscuit en carrés longs pour former les gâteaux; masquez-les très-légèrement avec de la marmelade, et celle-ci avec une glace au chocolat (art. 2637).

3165. — Zurichs.

Cuisez 2 petites plaques de biscuit en feuilles (art. 2809), de l'épaisseur de 1 centimètre; quand il est froid, parez-le en dessus; masquez une des 2 abaisses avec de la marmelade d'abricots, couvrez-la avec

l'autre, en l'appuyant légèrement pour les coller ensemble; masquez alors l'abaisse supérieure avec une couche de marmelade; sur celle-ci étalez, avec un couteau, une glace au marasquin, un peu ferme ; coupez aussitôt les gâteaux en carrés longs, et saupoudrez-les, du côté glacé, avec des pistaches hachées.

3166. — Richelieux.

Préparez un appareil de biscuit, tel qu'il est décrit à l'article 2836; cuisez-le dans des moules à tartelette. Videz-les légèrement en dessus, dès qu'ils sont froids, emplissez-en le vide avec une petite partie de frangipane à la vanille; masquez aussi la surface supérieure avec la frangipane; lissez celle-ci et masquez-la avec une couche de marmelade d'abricots; masquez alors les gâteaux avec une glace au marasquin; puis décorez-les, en dessus, avec une rosace d'angélique.

3167. — Punchs.

Cuisez une plaque de biscuit-punch (art. 2801), ayant 3 centimètres d'épaisseur; parez le biscuit droit, laissez-le refroidir; masquez-le, du côté paré, avec une couche de marmelade d'abricots, et masquez celle-ci avec une glace au punch. Distribuez alors les gâteaux en carrés longs ou en losanges.

3168. — Portugais.

Cuisez une plaque de biscuit de Portugal (art. 2876), ayant 3 centimètres d'épaisseur. En sortant le biscuit du four, parez-le droit, laissez-le refroidir ; masquez-le en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace à l'orange; distribuez aussitôt le biscuit en carrés longs ou en losanges, laissez sécher la glace.

3169. — Financiers.

Cuisez 18 savarins dans des moules à dariole. En les sortant du four, démoulez-les pour les imbiber avec un sirop vanillé. Quand ils sont froids, parez-les droit sur le haut, et videz-les aux trois quarts du côté coupé ; emplissez-les alors avec un appareil bavarois aux fraises; masquez l'ouverture avec un rond d'angélique, et laissez raffermir l'appareil; masquez les gâteaux avec une légère couche de marmelade d'abricots, glacez-les au marasquin.

3170. — Financiers à la Chantilly.

Beurrez des petits moules à savarin, dont le cylindre est fermé. Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre, vanillé, 175 grammes d'amandes moulues, 6 blancs d'œuf, un grain de sel. Travaillez l'appareil 7 à 8 minutes, ajoutez 125 grammes de fécule et 125 grammes de beurre fondu.

Remplissez les moules; cuisez à fourd chaud. En sortant les gâteaux du four, démoulez et glacez-les à la vanille. Quand ils sont froids, garnissez-en le creux avec de la crème fouettée.

3171. — Conversations.

Avec de la pâte fine et mince, foncez des moules à tartelette, lisses et plats; garnissez-les avec de la crème d'amandes à la vanille; couvrez avec un rond de pâte, et masquez avec une couche de glace-royale un peu consistante. Grillez alors le dessus en losanges, avec des cordons de la même pâte, très-minces. Cuisez à four doux.

3172. — Sultans.

Cuisez de l'appareil à biscuit-punch (art. 2801) dans des moules à dariole. Quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, parez-les droit et videz-les du côté coupé, pour les emplir avec un salpicon de fruits, lié avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée; fermez l'ouverture avec la partie enlevée, et masquez extérieurement les gâteaux avec un peu de marmelade; glacez-les à l'orange, et saupoudrez-les, sur toutes les surfaces, avec des pistaches hachées.

3173. — Croissants.

Cuisez de l'appareil à breton (art. 2867), dans de petits moules en forme de croissant. Aussitôt cuits, démoulez-les, parez-les droit, cernez-les, videz-les pour les emplir avec de la frangipane à la vanille et aux amandes. Fermez l'ouverture avec la partie enlevée, et masquez les gâteaux sur toutes les surfaces avec un peu de marmelade d'abricots; glacez-les à la vanille, décorez-les avec quelques détails de fruits confits.

3174. — Croissants aux pignolis.

Mettez dans une terrine 200 grammes moitié glace de sucre et moitié sucre en poudre parfumé aux zestes; ajoutez 200 grammes de *pignolis;* délayez délicatement l'appareil au blanc d'œuf, de façon à obtenir un appareil consistant. Cirez des plaques, et couchez les gâteaux à distance, en leur donnant la forme de croissant. Saupoudrez avec du sucre fin et cuisez à four doux. — On peut préparer ces gâteaux avec des amandes émincées en filets.

3175. — Eugénies.

Préparez un appareil à biscuit, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2826; cuisez-le dans des moules à tartelette, beurrés, glacés au sucre. Quant les gâteaux sont démoulés, masquez-les légèrement avec un peu de confiture, glacez-les au curaçao.

3176. — Friands.

Emplissez une poche avec de l'appareil à friand (art. 2841), couchez-le de forme ronde, sur des plaques beurrées; saupoudrez avec du sucre fin, cuisez à four doux. Démoulez-les, masquez-les, sur le côté plat, avec une couche de marmelade d'abricots tiède; laissez bien refroidir la confiture, masquez-la avec une glace au marasquin, et décorez les gâteaux avec des demi-pistaches, en formant une étoile; passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

3177. — Friands à la crème.

Faites une bande en pâte à brioche, mince, ayant 8 centimètres de large, avec un petit rebord autour; masquez-la avec de l'abricot et cuisez à four modéré. Aussitôt sortie du four, masquez-en la surface avec une couche de crème à chou; lissez et saupoudrez de pistaches. Laissez refroidir et distribuez la bande sur le travers.

3178. — Friands-mokas.

Couchez sur papier, du biscuit à la cuiller, de forme ovale, peu épais; saupoudrez d'amandes hachées et ensuite avec de la glace de sucre; cuisez à four doux.— Détachez les gâteaux du papier, et masquez-les de ce côté, quand ils sont froids, avec une glace au beurre, aux pistaches, en la faisant bomber en dôme; décorez ce dôme avec la même glace poussée au cornet lisse ou ciselé.

3179. — Orientales.

Cuisez un appareil de biscuit fin (art. 2803) dans une caisse carrée, en papier ou en fer-blanc, ayant 4 centimètres de haut; quand le biscuit est refroidi, parez-le droit, divisez-le en quinze parties carrées, aussi larges que hautes; masquez-les entièrement avec une couche de marmelade d'abricots. Glacez 5 de ces gâteaux, en les trempant dans une glace aux fraises, 5 avec une glace aux pistaches, les 5 autres avec une glace à l'orange; quand la glace est froide, ouvrez les gâteaux, d'un côté, videz-les en forme de caisse, et garnissez-les avec une chantilly à la vanille.

3180. — Ingénues.

Cuisez une plaque de biscuit-punch (art. 2801) de l'épaisseur de 3 centimètres; parez le dessus, divisez le biscuit en losanges; cernez-les d'un côté, pour les vider en partie; emplissez alors le vide avec une glace au beurre et aux amandes (art. 2655), en les montant tant soit peu en dôme; lissez l'appareil, masquez entièrement les gâteaux avec une glace fondante aux pistaches.

3181. — Dauphins.

Cuisez à blanc une quinzaine de tartelettes foncées avec de la pâte frolle (art. 2726). Quand elles sont cuites et vidées, emplissez-les avec un salpicon de fruits, lié avec un petit appareil de crème bavaroise aux fraises; montez l'appareil en dôme, pour le lisser et le masquer avec de la meringue italienne; décorez aussitôt les gâteaux avec quelques détails d'angélique.

3182. — Marguerites.

Cuisez une quinzaine de tartelettes aux pommes. Quand elles sont froides, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots, puis masquez celle-ci avec de la meringue italienne; sur cette meringue, imitez une marguerite avec des demi-pistaches: faites sécher la meringue, en la tenant très-blanche.

3183. — Marguerites à l'abricot.

Avec un appareil à Madeleine, emplissez aux trois quarts des moules à dariole, beurrés; cuisez à four doux. Quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, coupez-les droit en dessus, et videz-les en partie avec un tube à colonne. Remplissez le vide avec de la marmelade d'abricots, et fermez l'ouverture avec une tranche de la partie enlevée. Renversez alors les gâteaux; masquez-les au pinceau avec une couche mince de marmelade, et roulez-les, sur les côtés, dans du petit sucre. Masquez ensuite le dessus avec un anneau en pâte d'abricots, coupé au coupe-pâte; puis posez dans le vide une belle cerise mi-sucre, lavée et ressuyée.

3184. — Flûtes.

Abaissez en abaisse mince des rognures de feuilletage; divisez-les en petites bandes de 10 centimètres de long sur 4 de large; garnissez celles-ci avec un cordon de confiture ou de crème, poussée au cornet; roulez la pâte pour enfermer l'appareil; rangez les gâteaux sur plaque, en appuyant la soudure contre la plaque; dorez et cuisez à feu vif; glacez-les au sucre avant de les sortir.

3185. — Sotischs.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan (art. 2694); masquez l'intérieur avec de l'abricot, et remplissez avec de la marmelade de pommes mêlée avec des corinthes et amandes coupées en dés fins; couvrez avec une abaisse mince de même pâte; soudez les bords et piquez le couvercle; cuisez à four doux. Quand les gâteaux sont refroidis, masquez-en le dessus avec une couche de marmelade d'abricots consistante; lissez bien et glacez au rhum ; saupoudrez de pistaches.

3186. — Délices de Madrid.

Faites une pâte sur la table, avec 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, 4 œufs entiers, 2 cuillerées d'amandes amères moulues[1], un grain de sel. — Abaissez la pâte mince, coupez-la et cuisez-la dans un gaufrier plat. Masquez-la de marmelade d'abricots, et collez-les de deux en deux. Humectez aussi le dessus, et masquez avec du petit sucre granulé.

3187. — Perlés.

Cuisez sur plaque un petit appareil à biscuit aux amandes (art. 2831), de l'épaisseur de 2 centimètres;

1. A défaut de moulin pour moudre les amandes, on les pile et on les passe au tamis.

quand il est refroidi, divisez-le en ronds ; bordez ceux-ci en dessus et sur les côtés avec de petites perles de meringue italienne, régulièrement poussées au cornet ; faites sécher cette meringue à l'étuve; garnissez ensuite les gâteaux avec de la gelée de coings ou de framboises.

3188. — Manqués pralinés.

Étalez sur une plaque à rebords, foncée de papier, un appareil à biscuit manqué (art. 2806), de l'épaisseur de 1 centimètre; cuisez-le à four modéré.

Dans l'intervalle préparez un appareil à pralin (art. 2625), avec des amandes coupées en filets ou en dés. Quand le biscuit est à peu près cuit, sortez-le du four, dorez vivement la surface avec un pinceau, étalez aussitôt le *pralin* sur cette surface, en couche mince; saupoudrez avec du sucre fin, et poussez de nouveau le biscuit au four, jusqu'à ce que le dessus soit de belle couleur; sortez-le alors pour le distribuer en petits gâteaux, forme de carrés longs ou de losanges.

3189. — Manqués à l'italienne.

Cuisez sur plaque un appareil de biscuit (art. 2806). En le sortant du four, renversez-le sur la table pour le laisser refroidir; parez-le et masquez sa surface avec une couche de meringue italienne ayant 5 à 6 millimètres d'épaisseur; saupoudrez-la avec des corinthes mêlés avec des pistaches et du cédrat coupés en dés; divisez aussitôt l'appareil en forme de carrés longs ou de losanges.

3190. — Samaritains.

Sur une abaisse de génoise ou de biscuit aux amandes, cuit de 1 centimètre d'épaisseur, coupez 45 abaisses, avec un coupe-pâte rond de 4 centimètres de diamètre; évidez ces abaisses en anneaux avec un coupe-pâte plus petit.

Coupez aussi une quinzaine d'abaisses pleines, c'est-à-dire sans être évidées ; sur celles-ci montez 3 ou 4 des abaisses évidées, en les masquant à mesure avec de la marmelade d'abricots pour les coller; masquez aussi les gâteaux tout autour et en dessus avec une mince couche de marmelade, et glacez-les ensuite avec une glace à l'orange ; décorez-les en dessus, avec une petite rosace formée avec des demi-pistaches, et emplissez-en le vide avec un appareil de crème bavaroise, à l'orange ou à l'ananas.

3191. — Viennois.

Cuisez 2 abaisses en biscuit viennois (art. 2859), ayant 1 centimètre d'épaisseur; laissez-les refroidir à moitié; masquez la surface de l'une des abaisses avec une couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci étalez une couche de glace au punch; placez aussitôt la seconde abaisse sur la première pour les souder ensemble; masquez également la surface de l'abaisse supérieure avec de la marmelade, et masquez celle-ci avec une glace au punch; distribuez alors les gâteaux en forme de carrés longs ou en losanges; faites-les sécher à l'air.

3192. — Havanais.

Foncez des moules à dariole avec de la pâte frolle; cuisez-les à blanc, emplis avec de la farine. Videz-les, humectez-les intérieurement avec de la marmelade d'abricots; puis emplissez-les avec des lames de biscuit, coupées minces et rondes, en les alternant avec une couche de glace au beurre et au café.

Renversez les gâteaux sur une grille, humectez-les légèrement en dehors avec un peu de marmelade, et masquez-les avec une glace cuite au café; saupoudrez avec des pistaches hachées.

3193. — Marillans.

Cuisez des petits babas plus larges que hauts, dans des moules de même forme que ceux pour les blinis, c'est-à-dire de 6 centimètres de large sur 2 de haut. En les sortant du four, coupez-les droit sur

le haut; démoulez-les et imbibez-les avec du sirop chaud à la liqueur de noyau. Renversez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Fendez-les alors à trois quarts de hauteur, en laissant peu de mie sur le dessus et sans séparer les deux parties. Ouvrez-les autant que possible, et remplissez le vide avec de la meringue italienne fortement aromatisée à la liqueur de noyau; lissez vivement les surfaces de la meringue, et laissez-les sécher, tels et quels.

Nappez ensuite la partie supérieure à l'aide du pinceau, avec de la marmelade tiède, mêlée aussi avec de la liqueur de noyau.

Ce gâteau, fini, a à peu près la forme d'une petite casquette d'officier.

3194. — Mirandolais.

Cuisez une abaisse de biscuit-punch (art. 2801), ayant 2 centimètres d'épaisseur; masquez-la sur sa surface avec une couche de marmelade de reines-claudes et celle-ci avec une glace aux pistaches; distribuez aussitôt l'abaisse en petits gâteaux, forme de carrés longs.

3195. — Marquis.

Cuisez de l'appareil à biscuit de Portugal (art. 2876) dans des moules à tartelette cannelés; quand les gâteaux sont froids et démoulés, videz-les légèrement en dessus, emplissez-en le vide avec de la chantilly à l'orange, très-ferme, bien égouttée, peu sucrée, mêlée avec un petit salpicon d'ananas; dressez cette crème en dôme, et masquez-la avec une chemise de meringue italienne; lissez-la bien avec le couteau, et masquez les gâteaux avec une glace à l'orange, légèrement rougie, préparée avec de la glace de sucre, soit en les trempant directement dans la glace, soit en les masquant à la cuiller. Posez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire égoutter la glace et la sécher.

3196. — Cendrillons au chocolat.

Mettez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre et autant de farine, 6 jaunes et 3 œufs entiers, 150 grammes de chocolat en poudre, un grain de sel; ajoutez 6 blancs fouettés.

Beurrez une plaque, couvrez-la de papier et versez l'appareil dessus en lui donnant l'épaisseur de 2 centimètres et demi; saupoudrez de sucre, et cuisez à four doux.

Renversez le biscuit sur la table, coupez-le en bandes de 6 à 7 centimètres de large; glacez celles-ci au chocolat, puis coupez-les sur le travers de 2 à 3 centimètres de large; laissez sécher la glace.

3197. — Angélines.

Cuisez, dans des moules à tartelette, du biscuit aux amandes (art. 2831). Laissez-le refroidir; coupez-le droit en dessus et masquez-le en pyramide avec de la glace au beurre, aux pistaches. Avec la pointe d'un petit couteau, creusez l'appareil tout autour en spirale. Laissez refroidir.

3198. — Paniers.

Cuisez de l'appareil à madeleine dans des moules à bateau, de forme ovale. Quand les gâteaux sont froids et démoulés, parez-les droit en dessus, et masquez-les, du côté de la cannelure, avec une glace à l'orange; quand celle-ci est sèche, bordez-les du côté coupé, avec des points en glace-royale poussés au cornet; dressez sur le milieu une petite macédoine de fruits entremêlés avec de la gelée de pommes; faites-leur à chacun une anse transversale, imitée avec de l'angélique ou avec un demi-anneau en *feuilletage à blanc*.

3199. — Paniers de Bar.

Cuisez de la génoise dans des moules à bateau de forme ovale, un peu hauts ; quand les gâteaux sont froids, videz-les en partie; glacez-les, bordez-les avec de la meringue poussée au cornet; quand celle-ci est sèche, emplissez le vide avec de la confiture de *Bar*, fixez sur chaque gâteau une tige d'angélique, courbée de façon à imiter une anse de panier.

3200. — Corbeilles en biscuit.

Cuisez sur plaque un appareil de biscuit-punch (art. 2801), de l'épaisseur de 5 centimètres; en le sortant du four, divisez-le en parties ovales; parez-les en forme de petites corbeilles évasées; masquez-les très-légèrement tout autour, avec de la marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace aux fraises un peu liquide; quand la glace est froide, bordez les corbeilles avec des pistaches trempées dans du sucre au *cassé;* creusez-les, puis remplissez-en le creux avec de la crème chantilly parfumée, dressée en dôme ; fixez une anse à chaque corbeille.

3201. — Corbeilles d'amandes.

Préparez une pâte d'amandes cuite (art. 2765); avec cette pâte, modelez de petites corbeilles d'une égale forme; faites-les sécher, et glacez-les avec une glace blanche ; bordez-les avec des pistaches, et ornez-les avec une anse transversale, imitée avec de l'angélique; au dernier moment, emplissez-les avec de la crème fouettée ou avec de la crème plombière.

3202. — Mokas.

Emplissez deux douzaines de moules à tartelette, beurrés, avec un appareil de biscuit au café; cuisez-le à four modéré. Quand les gâteaux sont refroidis, creusez-les légèrement en dessus; puis garnissez-en le vide avec de l'appareil de glace au beurre, au café (art. 2656); lissez-la avec le couteau, en la montant en dôme; décorez celui-ci avec de la même crème poussée au cornet, cannelé.

3203. — Zéphirs au café.

Cuisez un petit appareil de biscuit fin (art. 2803) dans des moules à tartelette ; laissez refroidir les gâteaux, videz-les très-légèrement, et masquez-les avec une couche de frangipane légère, parfumée au café; masquez celle-ci avec de la meringue italienne parfumée au café ; montez-la en dôme, en lissant les surfaces ; masquez aussitôt les gâteaux, en les trempant dans une glace crue, au café, préparée avec de la glace de sucre et de l'extrait de café; rangez-les à mesure sur une grille pour faire égoutter la glace.

3204. — Augusta.

Emplissez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds ou ovales, avec un appareil de biscuit à la vanille (art. 2803); cuisez les gâteaux à four modéré. Quand ils sont froids, parez-les droit, videz-les légèrement, emplissez-les avec un appareil de glace au beurre, aux amandes; montez celui-ci en dôme, lissez-en les surfaces, et masquez-les avec du fondant à la vanille, clair; rangez-les à mesure sur une grille d'office pour faire égoutter la glace; décorez-les en dessus, avec un appareil de glace au beurre, poussé en feuilles, au cornet cannelé.

3205. — Victoria.

Cuisez une plaque de biscuit-punch (art. 2801), ayant à peu près 2 centimètres de diamètre d'épaisseur ; parez l'abaisse droite; coupez sur sa surface une quinzaine de ronds ayant 5 centimètres de diamètre; masquez entièrement ces ronds avec un peu de marmelade, et roulez-les dans des pistaches hachées ; cernez-les en dessus avec un coupe-pâte de 3 centimètres et demi de diamètre; glacez-les au marasquin ; creusez-les, du côté cerné, d'un demi-centimètre de profondeur; dans ce creux renversez un petit moule à dariole de gelée aux fruits, du même diamètre que l'ouverture faite aux gâteaux.

3206. — Rabelais.

Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle de l'épaisseur de 4 à 5 millimètres, cuisez-la. En la sortant du four, distribuez-la, à chaud, avec un coupe-pâte rond de 5 à 6 centimètres; bordez ces ronds avec une couronne de petits choux de la grosseur d'une noisette, trempés à mesure dans du sucre au *cassé*; emplissez alors le vide avec un appareil de crème bavaroise aux fraises.

3207. — Massillons.

Beurrez et farinez des moules à tartelette. Pilez 125 grammes d'amandes avec 250 grammes de sucre et un morceau de vanille; passez au tamis; mettez dans une terrine, et travaillez avec 6 blancs. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 125 grammes de fécule et autant de beurre fondu. Remplissez les moules; saupoudrez de sucre, et cuisez à four vif.

Quand les gâteaux sont démoulés, masquez à l'abricot et glacez au kirsch.

3208. — Lyonnais.

Avec de la pâte sucrée foncez des moules à bateau, c'est-à-dire longs et pointus des deux bouts. Cuisez-les *à blanc*. Quand ils sont vidés, masquez-les avec de l'abricot, et garnissez-les à hauteur avec un appareil de pâte chaude, de marrons au sucre cuit, comme pour timbale; laissez refroidir; meringuez-les en dessus, et faites prendre couleur au four.

3209. — Palais de dames.

Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 2 œufs entiers; quand l'appareil est lisse, ajoutez encore 2 œufs; quelques minutes après, ajoutez 320 grammes de farine; en dernier lieu, 100 grammes de beurre fondu, épuré, un grain de sel, zeste râpé.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, pour le coucher en ronds sur plaque beurrée et farinée. Cuisez à bon four.— Quand les gâteaux sont détachés de la plaque et refroidis, glacez-les à l'orange.

3210. — Feuillantines.

Prenez du feuilletage à 6 tours et demi, abaissez-le mince; divisez l'abaisse en ronds, avec un grand moule cannelé, comme pour les bouchées; humectez-en les bords au pinceau, et posez sur le centre un peu de marmelade ferme; couvrez l'abaisse en repliant la pâte sur elle-même, de façon à former une grosse rissole; rangez alors les gâteaux sur une plaque à distance, dorez et cuisez à four chaud, en les glaçant au sucre.

3211. — Émirs.

Cuisez une plaque de biscuit aux noisettes (art. 2811). En sortant le biscuit du four, divisez-le en 36 ronds de 5 centimètres de diamètre; videz 18 de ces ronds en forme d'anneaux plats; posez-en un sur chaque abaisse non vidée, préalablement masquée avec de la marmelade; collez-les ensemble. Masquez également le dessus de l'anneau, et appuyez alors les gâteaux de ce côté, moitié sur des pistaches hachées, moitié sur des avelines aussi hachées; emplissez le vide des anneaux avec une frangipane à la vanille, mêlée avec quelques cuillerées de chantilly.

3212. — Émirs aux amandes.

Beurrez et foncez des moules creux, à tartelette, avec de la pâte fine; garnissez-les avec de la crème à Pithiviers, au beurre. Lissez-la en dessus, et masquez avec une glace ferme au rhum; cuisez à four doux.

3213. — Poméraniens.

Coupez au coupe-pâte des ronds en pâte frolle; mouillez-les sur les bords, et bordez-les avec un simple cordon de même pâte, posé en relief; cuisez-les à four vif, sans les colorer.

Préparez un appareil à meringue ordinaire (2878), au sucre vanillé; finissez-le avec quelques cuillerées de marasquin, et mêlez-lui des petites fraises de bois, crues.

Mettez l'appareil dans une poche à douille, et garnissez-en le vide de la pâte, en formant un cône élevé; sur le haut de celui-ci poussez, à l'aide d'un petit cornet, un anneau en meringue; saupoudrez de sucre, et faites saisir la meringue à four doux, quelques minutes seulement, sans prendre couleur.

Quand les gâteaux sont froids, garnissez le vide de l'anneau supérieur avec quelques petites fraises, mêlées avec de la gelée ou simplement du sirop épais; servez aussitôt.

3214. — Quillets à l'ananas.

Cuisez du biscuit fin, à l'orange ou au citron, dans de grands moules à tartelette. Quand les gâteaux sont refroidis, creusez-les légèrement.

Préparez de la meringue italienne; parfumez-la à l'essence d'ananas, anglaise, et mêlez-lui un salpicon d'ananas frais ou conservé, dans les deux cas macéré dans du sirop froid, et bien égoutté.

Coulez aussitôt l'appareil dans une poche à douille, poussez-le en pointe sur les biscuits ronds, et lissez-le.

Préparez une glace crue, légère, avec de la glace de sucre, de l'eau et de l'essence d'ananas; rougissez-la avez quelques gouttes de carmin. Prenez alors les gâteaux un à un, avec la main, et trempez-les aux trois quarts de hauteur, dans cette glace, en les renversant; posez-les debout, à mesure qu'ils sont trempés, sur une grille à pâtisserie, et laissez-les sécher à l'air.

Pour rendre ce gâteau plus délicat, on peut remplacer la meringue italienne par une glace au beurre, très-légère, préparée avec une anglaise et du beurre fin. On peut aussi la remplacer par de la crème fouettée, mais de la bonne crème, ferme et consistante, comme on la trouve dans tous les pays, excepté à Paris.

3215. — Madeleines au riz.

Mettez dans une terrine 500 grammes de sucre en poudre vanillé, 360 grammes de farine de riz, 500 grammes de beurre fondu, 8 œufs entiers, un grain de sel. Mêlez simplement le tout, sans travailler. Cuisez dans des moules à griffe ou à tartelette beurrés; four modéré.

Quand les gâteaux sont cuits, démoulez-les et laissez-les refroidir. Masquez-les d'abricots, et glacez-les à la vanille.

3216. — Madeleines au rhum.

Cuisez un appareil à madeleine dans de petits moules à tartelette beurrés, de forme ronde ou ovale. Quand les gâteaux sont refroidis, masquez-les très-légèrement avec un peu de marmelade, puis masquez-les entièrement avec une glace froide au rhum.

3217. — Madeleines de Commercy, à l'orange.

Préparez un appareil à madeleine (art. 2794); finissez-le en incorporant quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; cuisez dans de petits moules plats, à griffe. En sortant les gâteaux du four, masquez-les au pinceau avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace à l'orange,

3218. — Génoises pralinées.

Cuisez une plaque de génoise. Aussitôt qu'elle est à point, retirez-la du four; masquez-en la surface au pinceau, avec de la glace ou de la dorure; saupoudrez-la vivement avec du pralin (art. 2624), puis avec du sucre en poudre; tenez-la au four encore 10 minutes; retirez-la alors pour la découper en petits gâteaux de forme ronde, en losange ou en carrés longs.

3219. — Génoises bigarrées.

Cuisez de la génoise en plaque, de 2 centimètres d'épaisseur; divisez-la en bandes de 7 à 8 centimètres

de large; fendez celles-ci par le milieu, sur leur épaisseur; masquez le côté coupé avec une couche de marmelade ou de frangipane, et remettez l'autre moitié dessus; masquez aussi la surface supérieure avec une mince couche de marmelade, puis masquez-la avec une couche de glace-royale blanche, au marasquin; saupoudrez cette glace avec du granit varié (art. 2622).

Parez aussitôt les côtés de la bande, et divisez-la sur le travers en montants de 2 à 3 centimètres de large; rangez-les à mesure sur plaque et laissez sécher la glace.

3220. — Génoises marbrées.

Cuisez sur plaque un appareil à génoise (art. 2780), de l'épaisseur de 1 centimètre. Quand le biscuit est refroidi, divisez-le en deux parties; masquez-en une, d'un côté seulement, avec une couche de marmelade d'abricots. Placez alors les 2 abaisses l'une sur l'autre pour les coller, et masquez-en la surface supérieure avec une glace au marasquin, blanche; sur celle-ci laissez tomber des filets de glace rouge, et étalez-les avec la pointe d'un couteau, afin de marbrer l'appareil.

Distribuez aussitôt les abaisses en carrés longs pour former les gâteaux; laissez sécher la glace à l'air.

3221. — Génoises aux confitures.

Cuisez une plaque de génoise (art. 2783). Quand elle est froide, parez-la carrément pour la distribuer en losanges; bordez ceux-ci avec des petits points de meringue poussés au cornet; faites sécher la meringue à four doux; quand elle est froide, garnissez le milieu du losange avec des confitures ou de la gelée de fruits.

3222. — Flans russes.

Avec de la pâte frolle foncez une quinzaine de grands moules à tartelette; masquez-les avec du papier, emplissez-les avec de la farine et cuisez-les ainsi. En les sortant du four, videz-les, masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots, et emplissez-les avec un salpicon de fruits confits, mêlé avec quelques petits raisins, et lié avec un appareil de Pithiviers ou crème d'amandes; lissez l'appareil, masquez-le avec une couche de pralin (art. 2624), saupoudrez de sucre et faites glacer au four.

3223. — Charlottes.

Choisissez des moules à dariole de grosse forme; au fond de ces moules placez un rond de papier, et dressez contre les parois intérieures des moules, de petits montants en biscuit, de la hauteur des moules, régulièrement coupés; emplissez alors le vide avec un appareil de crème bavaroise, lié au moment sur glace; tenez une heure les moules sur glace. Démoulez les charlottes; retirez le rond de papier qui se trouve sur le dessus, remplacez-le par un rond de gelée de groseilles, de 5 à 6 millimètres d'épaisseur, coupé au coupe-pâte.

3224. — Milanais.

Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle mince; dorez-la, saupoudrez-la avec du sucre granulé; cuisez-la à four modéré. En la sortant, divisez-la en deux parties; quand celles-ci sont froides, masquez-en une moitié, du côté lisse, avec de la marmelade d'abricots; sur celle-ci appliquez l'autre moitié, de façon que la partie saupoudrée de sucre se trouve à l'extérieur, des deux côtés de l'abaisse; distribuez alors celle-ci en petits gâteaux, forme de carrés longs.

3225. — Princes de Galles.

Foncez des moules à tartelette avec de la pâte à flan, mince.

Pilez 150 grammes d'amandes avec un jaune d'œuf et quelques cuillerées de kirsch; passez-les au tamis. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 8 jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes, puis 250 grammes de beurre fondu; ajoutez ensuite 8 blancs fouettés.

Avec cet appareil remplissez les moules; cuisez à four modéré. — Quand les gâteaux sont refroidis,

masquez-les légèrement en dessus avec de la marmelade d'abricots, et glacez au kirsch; décorez aussitôt avec des détails en fruits confits.

3226. — Profiteroles aux fraises.

Préparez de la pâte à chou un peu ferme; distribuez-la en petites parties et posez-les sur la table farinée; roulez-les bien rondes, et rangez-les sur plaque, à distance; cuisez-les à four modéré. En les sortant, laissez-les refroidir, puis ouvrez-les en dessus, en faisant une ouverture ronde; frottez-les au pinceau avec de la gelée de pommes, et glacez-les en dessus avec de la glace au chocolat; rangez-les à mesure sur une grille, l'ouverture en haut; passez ensuite 2 secondes au four pour donner du brillant à la glace.

Au moment de servir, remplissez le vide des profiteroles avec une crème bavaroise aux fraises, en la dressant en pyramide au-dessus de l'ouverture; entourez-la alors avec un cordon de crème fouettée à la vanille, mêlée avec des pistaches hachées, et poussée au cornet.

3227. — Profiteroles à la crème.

Couchez sur plaque des choux bien ronds, en opérant comme il vient d'être dit; dorez-les; cuisez-les à four tombé. Quand ils sont froids, masquez-en les surfaces avec un peu de marmelade; cernez-les en dessus, puis glacez-les au chocolat. Quand la glace est sèche, enlevez la partie cernée, formant une ouverture; emplissez-les avec une crème à la chantilly, à la vanille; sur celle-ci, posez le rond enlevé.

3228. — Choux à la crème.

Préparez une pâte à chou, en procédant comme il est dit à l'article 2715; introduisez-la dans une poche à douille; avec cette pâte, couchez sur plaque des choux de forme ronde, ayant la grosseur d'une noix, à distance l'un de l'autre; dorez-les, posez sur chacun d'eux une petite pincée de sucre en tas; poussez les plaques à four *tombé*, tenez soigneusement la porte du four fermée pour ne l'ouvrir qu'au bout de 20 minutes. Les choux doivent alors se trouver bien glacés; retirez les plaques, détachez-en les choux. Quand ils sont froids, fendez-les en dessous pour les emplir avec de la chantilly à la vanille.

3229. — Choux pralinés.

Couchez sur plaque, à l'aide d'une poche, des choux de forme ronde; dorez-les, saupoudrez-les avec des amandes hachées; masquez-les avec du sucre en poudre; cuisez à four modéré. Quand ils sont froids, ouvrez-les et emplissez-en le vide avec de la marmelade d'abricots ou de la frangipane.

3230. — Choux d'Antin.

Couchez sur plaque des choux bien ronds; dorez-les, glacez-les, cuisez-les a four *tombé*. Quand ils sont froids, cernez-les en dessus, pour enlever un rond; trempez-les, du côté de l'ouverture, dans du sucre au *cassé*, et appuyez-les aussitôt de ce côté sur des pistaches hachées, afin de border l'ouverture; emplissez-les avec un appareil de crème bavaroise aux fraises.

3231. — Pains de la Mecque.

Préparez une pâte à chou, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article 2714; couchez les gâteaux sur plaque, à la poche, en forme de *navette*, d'une égale grosseur, ayant sur le côté le pli de la pâte. Pour cela faire, il faut prendre une petite partie de pâte avec une cuiller à bouche, la rouler contre les parois de la casserole, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et de forme allongée; laissez-la tomber alors sur plaque en couchant les gâteaux à distance; par ce procédé, le gâteau prend la forme d'un petit pain long, pointu des deux bouts et fendu sur un côté. Quand les gâteaux sont couchés, masquez-les entièrement avec du sucre en poudre. Au bout de 2 minutes, renversez vivement la plaque pour enlever le sucre; cuisez à four tombé.

On obtient le même résultat si, après avoir *roulé* la pâte avec la cuiller, contre les parois de la casserole, on la fait tomber de la cuiller, en la coupant avec un couteau. — Ces gâteaux peuvent être fourrés aux confitures; mais quand ils sont bien faits, ils sont meilleurs au naturel.

3232. — Pains à la duchesse.

Préparez une pâte à chou (art.2713), introduisez-la dans une poche munie d'une douille; couchez alors sur plaque, à distance, des petits pains de la longueur de 10 centimètres sur 1 centimètre et demi d'épaisseur; dorez et cuisez à four tombé. En les sortant du four, détachez-les de la plaque ; quand ils sont froids, les ouvrir d'un côté, les fourrer aux confitures ou à la frangipane, à l'aide d'un cornet; glacez-les alors au sucre au cassé. — On peut coucher ces gâteaux tout à fait petits, c'est ce qu'on appelle *pains d'enfants*.

3233. — Éclairs au café.

Préparez une pâte à chou ordinaire (art. 2712); introduisez-la dans une poche à douille ; couchez alors sur plaque des petits bâtons de 6 à 7 centimètres de long, de l'épaisseur de 1 centimètre et demi; dorez-les, et cuisez-les, en les tenant un peu secs.

Quand ils sont froids, ouvrez-les en dessous pour les fourrer, à l'aide d'un cornet, avec de la frangipane légère, parfumée au café; frottez-les légèrement avec un peu de marmelade liquide, et glacez-les, en les trempant du côté supérieur, dans une glace cuite au café; posez-les à mesure sur une grille d'office; quand la glace est sèche, passez les gâteaux à la bouche du four pour donner du brillant à la glace. — On peut glacer les éclairs au fondant, mais la glace cuite est préférable.

3234. — Éclairs aux fraises.

Cuisez des gâteaux en pâte à chou de même forme que les précédents, un peu plus gros. Quand ils sont froids, fourrez-les à l'aide d'un cornet, avec de l'appareil de crème bavaroise aux fraises; humectez-les au pinceau avec de la marmelade, et masquez-les avec une glace crue aux fraises; rangez à mesure les gâteaux sur plaque pour les faire sécher à l'air.

3235. — Éclairs au chocolat.

Couchez à la poche, sur plaque, des choux de forme longue, comme les précédents; cuisez-les à four doux. Quand ils sont froids, détachez-les des plaques, ouvrez-les en-dessous pour les fourrer avec de la frangipane à la vanille ou avec de la crème fouettée; masquez-les très-légèrement avec de la confiture, et celle-ci avec une glace au chocolat (art. 2643); rangez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire sécher la glace; passez-les aussitôt au four, pour une seconde seulement, afin de donner du brillant à la glace.

3236. — Duchesses.

Introduisez dans une poche à douille, de la pâte à chou commune, et couchez des éclairs sur plaque, pas trop longs; dorez et cuisez à four modéré, bien fermé.

Quand les gâteaux sont détachés des plaques et refroidis, garnissez-les avec de la gelée de groseilles, glacez-les ensuite au *cassé*, en ne trempant que le dessus.

3237. — Talmouses.

Préparez 5 œufs de pâte à chou ordinaire, sans sucre ; finissez-la, en incorporant une poignée de parmesan râpé, 5 à 6 cuillerées de gruyère coupé en petits dés, et enfin 4 cuillerées de frangipane.

Coupez des abaisses rondes, en pâte fine, de 5 à 6 centimètre de diamètres; posez-les sur une plaque. Prenez la pâte à chou avec une cuiller à bouche : la valeur d'une grosse noix; posez cette pâte sur le centre de l'abaisse, relevez celle-ci de quatre côtés, en l'appuyant sur la pâte du centre. Dorez les talmouses, saupoudrez-les avec du fromage, et cuisez-les à bon four; en les sortant, saupoudrez-les aussi avec du parmesan râpé; dressez-les en buisson sur serviette pliée.

3238. — Couronnes aux fruits.

Abaissez des rognures de feuilletage ou pâte fine; sur cette abaisse coupez des ronds de 5 centimètres de diamètre; rangez-les à distance sur plaque mouillée.

Mettez de la pâte à chou dans une petite poche à douille, et poussez un cordon de cette pâte sur les abaisses, tout autour des bords; dorez et saupoudrez avec du sucre en grain, cuisez à four doux.

Quand les couronnes sont cuites et froides, garnissez-en le centre avec des cerises confites ou de la marmelade; sur la marmelade on peut toujours poser une petite prune de reine-claude, en compote.

3239. — Petites meringues à la chantilly.

Préparez 6 blancs d'œuf d'appareil à meringue ordinaire (art. 2878); introduisez-le dans une poche à douille, et couchez-le sur des bandes de papier de 5 à 6 centimètres de large, en ronds bombés, ayant 4 centimètres de diamètre; saupoudrez la meringue avec de la glace de sucre fin, et rangez les bandes de papier, les unes à côté des autres, sur une planche humide; poussez-les à four tombé. Aussitôt que l'appareil est raffermi, retirez les planches pour détacher les coquilles de meringue; videz-les à l'aide d'une cuiller à café, de la plus grande partie de l'appareil intérieur, resté mou; placez à mesure les coquilles sur une plaque, en les renversant, faites-les sécher 12 heures au moins à l'étuve chaude, car elles doivent être bien sèches.

Laissez bien refroidir les coquilles, garnissez-les avec de la chantilly à la vanille; couvrez et dressez. On doit, autant que possible, cuire les meringues quelques jours d'avance, car elles sont meilleures à manger; il convient aussi de les garnir un quart d'heure avant de les servir, elles sont alors plus fondantes.

3240. — Petites meringues ovales, garnies aux fraises.

Préparez 6 blancs d'œuf d'appareil à meringue (art. 2878); prenez-le avec une cuiller à bouche, roulez-le contre les parois de la bassine pour le lisser; laissez-le tomber sur des bandes de papier, mais à distance; saupoudrez avec de la glace de sucre, et rangez les bandes sur des planches humides; cuisez les meringues de belle couleur, à four doux; videz-les ensuite, et faites-les sécher, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. — Emplissez les deux coquilles avec de l'appareil bavarois aux fraises, peu sucré; accouplez-les et dressez-les. — On peut aussi coucher ces meringues à la poche.

3241. — Baisers à l'allemande.

Couchez des meringues de forme ronde ou ovale, mais plus grosses qu'à l'ordinaire; cuisez-les, videz-les, faites-les sécher à point; laissez-les bien refroidir. Garnissez-les, au moment, avec un appareil *de plombière* ou avec une glace quelconque à la crème ou aux fruits.

3242. — Gradins étagés garnis de gâteaux (dessins 330, 331).

L'ordre de construction de ces gradins a été décrit plus haut. La garniture des étages doit être composée avec deux sortes de gâteaux, différant par la forme et par leur nature.

La coupe fixée sur le haut du gradin est en pastillage; elle peut être ornée avec du sucre filé, et garnie avec des fruits glacés au *cassé*.

3243. — Gradins ornés à sujet (dessins 328, 329).

La description de ces gradins a été donnée au chapitre de l'*Ornementation*.

Les gradins sont formés par le socle, sur le centre duquel est disposé un rocher, et sur celui-ci le sujet.

Les garnitures se composent de petits gâteaux en forme de carré long pour le premier, et ovales pour le deuxième. Les uns et les autres sont décorés et dressés en couronne régulière autour du rocher en sucre soufflé, portant le sujet.

LA CUISINE CHEZ TOUS LES PEUPLES

LE RUSTIQUE ET LE GOURMET

LE RUSTIQUE : D'où venez-vous? où donc allez-vous?

LE GOURMET : Pardon, je suis pressé. Vous voyez un homme en train de coucher par écrit, pour n'en pas oublier une seule, les plus admirables leçons. Elles sont d'hier, et laissent déjà bien loin les antiques préceptes de Pythagore, de Socrate et de Platon.

LE RUSTIQUE : Je suis confus de mon indiscrétion. Excusez-moi, de grâce. Au fait, si quelque détail vous échappe, à coup sûr vous l'aurez retrouvé bien vite au fond de cette mémoire imperturbable, un vrai chef-d'œuvre de l'art.

LE GOURMET : C'est vrai! Je m'appliquais justement à mettre en ordre cette foule d'idées ingénieuses et toutes nouvelles, attachées par un fil, mais par un fil si facile à rompre.

LE RUSTIQUE : Au moins dites-moi le nom, rien que le nom de ce nouveau sage! Est-ce un Français? Serait-il étranger?

LE GOURMET : Il s'appelle *Urbain Dubois;* rassurez-vous, c'est un Français, mais il est cuisinier de LL. MM. le roi et la reine de Prusse. Avouez qu'on peut servir de plus méchants maîtres. Notez bien qu'il les sert *à bouche que veux-tu*. Cet Urbain Dubois a déjà publié deux gros tomes in-4° : *la Cuisine classique,* un vrai livre où les gourmets tels que moi ont appris déjà beaucoup de choses. Mais que de choses il nous reste à savoir! Souffrez cependant que je vous les répète à ma façon [1] :

« Pour manger avec aisance et sans raideur, il faut être assis d'aplomb, très à l'aise, et ni trop haut ni trop bas; le buste à égale distance du dossier de la chaise et de la table. Une fois bien à l'aise, on aura soin de poser à gauche de son assiette une fourchette solide, à droite la cuiller et le couteau à large lame arrondie. Le potage est absorbé en tenant la cuiller de la main droite. Pour manger, on prendra sa fourchette de la main gauche, en tenant l'index allongé afin de la maintenir dans une position horizontale. On tiendra le couteau de la main droite, et jamais, sous aucun prétexte, il ne faut le porter à sa bouche... » Et voilà, pour manger convenablement, tout ce qu'il faut savoir. « Qui dit *un menu* prononce une grande parole. Un coup d'œil jeté sur le menu fait juger du cuisinier et de l'amphitryon. Menu mal fait, dîner perdu. Chaque plat doit être en bon ordre, à sa place; à chaque mets, son caractère qui le distingue, par la forme et par le fond, du plat qui le précède ou du plat qui doit le suivre. Ayez grand soin de varier l'arome et la nuance de diverses sauces. Si, par malheur, quelque désastre arrive (un poisson qui manque, un rôt qui brûle), on reconnaît le bon service à la façon dont cette lacune est remplie. Oui; mais, pour franchir l'obstacle, il faut un coup d'œil rapide et la complète intelligence des devoirs acceptés, par un cuisinier qui se respecte. »

Quand il a bien raconté ces préliminaires, notre homme insiste, et, tout rempli des enseignements de *la Cuisine de tous les pays,* pour tous les pays, le voilà qui referait volontiers le festin de Trimalcion ou, mieux encore, le menu de Balthazar.

En ce moment je compris son enthousiasme, et l'eau me vint à la bouche rien que des soupes (*soupe* est le mot qu'il emploie, il laisse aux cartes des restaurateurs le potage) que l'on trouve à chaque instant chez le cuisinier du roi de Prusse. Il a (naturellement) inventé la soupe du soldat victorieux, puis il est revenu à la julienne, aux purées, à la soupe d'orge, à la soupe écossaise, à la soupe aux huîtres, au *puchero* (voilà pour l'Espagne), à la Malmesbury (voilà pour l'Angleterre), à la purée belge, à la soupe de turbot, emprunt fait à la Russie, soupe à la reine de Hollande, hochepot, voilà pour le monde entier; le riz aux choux (Milan), le sagou (Florence), la soupe aux queues de veau (Amsterdam), aux queues de bœuf (Suède), la bisque aux écrevisses (Chaussée-d'Antin), la bouillabaisse (Marseille), tortue à l'américaine (New-York), potage Pierre-le-Grand (Moscou). Voilà comment nous retrouvons les deux mondes autour de cette immense table, entreteneuse de la paix universelle. Ainsi s'est agrandie, en voyageant, la définition de Montaigne; il appelait *la table* « une entreteneuse de l'amitié ».

Juge donc, ami lecteur (on se tutoierait volontiers en causant de ces fêtes de chaque jour), de la suite et de la variété des plats servis dans le grand livre du chef Urbain Dubois : pâté-chaud de poulet à l'anglaise; grives rôties à l'allemande; chapon rôti sauce toulousaine. Que dites-vous aussi de *l'aspasie* aux truffes, du saumon à l'allemande, du bar à la hollandaise, des mayonnaises de langouste, des soles frites à la provençale, du levraut à la Cumberland, du jambon d'Asturie et des asperges à l'espagnole? Nous avons aussi l'oie à l'alsacienne, la truite à la génevoise! Ortolans rôtis à l'italienne et l'aileron de tortue à l'anglaise, huîtres d'Ostende et bordure à la Toulouse, qu'en dites-vous? C'est parfait, tout autant que le soufflé

1. *La Cuisine de tous les pays.* Un gros tome grand in-8° de 600 pages, dans lesquelles sont prodiguées les gravures les plus exactes et les plus variées. Paris, Dentu, libraire-éditeur.

parfait ou les glaces panachées. Nous mangerons, s'il vous plaît, les petits-pois à la française, la fondue à la génevoise, la moscovite à l'ananas; la caille à la Périgueux, l'artichaut à la Colbert. Nous avons aussi le potage au blé vert, à l'usage des jeunes gens qui mangent leur blé en herbe, et les bouchées de grives à la bohémienne.

Vous êtes restée en ces menus, copiés dans les Mémoires de toutes les grandes ambassades, aimable et généreuse princesse Bagration, et votre nom hospitalier revient sans cesse en cette histoire où tout flambe et flamboie. Il ne déplaît pas au grand Empereur d'avoir donné son nom au poulet à la Marengo. Le sterlet à la Chambord, ou les côtelettes à la Joinville, deux souvenirs de reconnaissance et de respect. Pensez-vous que M. de Chateaubriand, un grand mangeur, n'ait pas été flatté la première qu'on lui servit, chez Borel, ce double beefsteak appelé *un Châteaubriand?* « Et maintenant, disait-il à son digne ami Cuvier, je ne peux plus mourir! » C'est ainsi que nous sommes restés fidèles au consommé à la Bagration; que nous acceptons volontiers la crème d'orge à la Kisseleff, la volaille à la Sévigné, le saumon à la Colbert, le faisan à la Richelieu, voire le chaufroix de grives à la Lucullus. Gloire à Rossini! Purée à la Rossini, savarin à l'orange, timbales de poires à la Bourdaloue, pêches à la Condé.

Toutefois, dans cette cuisine de tous les pays, donnons la première place à la cuisine française. Honorons, comme il convient, les mauviettes rôties, le gigot de mouton braisé, le rosbif... international, les haricots à la bretonne, les pommes, de terre frites!!! les perdreaux rôtis, le jambon, les pâtés de Strasbourg, les tomates farcies, les filets de sole au gratin, les œufs pochés, les bécassines, les quenelles sans nom d'auteur, la poularde au riz, les cardons à la moelle, la chicorée aux œufs pochés et autres anonymes qui manquent de parrains, mais non d'amateurs. L'art français avant tout.

Les menus les plus célèbres ont été composés par des cuisiniers français, pour les tables choisies dont le monde est fier à bon droit; à savoir : S. M. le roi de Grèce, S. A. I. la grande-duchesse Marie, S. A. I. la grande-duchesse Hélène, S. A. R. le duc d'Aumale, le baron Werner, le marquis de Londesborough, Yorkshire-Club à New-York, le baron Sina, le duc d'Ossuna, le baron de Budberg, S. A. le prince Frédéric-Charles, le prince Radziwill, S. A. le duc de Saxe-Weimar, le comte de Bismarck, S. A. le prince Charles de Prusse, le duc de Marlborough, le baron de Rothschild, le comte Ferdinand de Trauttmannsdorff, Mme Karamgin, S. A. R. le prince Frédéric-Guillaume de Prusse.

Nous pourrions comparer, mais le temps nous manque, à ce grand couvert de l'Europe au XIXe siècle le petit couvert, en 1745, et même les petits repas du temps du roi Louis XIV. Non seulement sous le grand roi on déjeune, on goûte, on soupe, mais encore on y *regoubillonne,* pour nous servir d'un mot consacré chez monsieur le grand prieur. Le célèbre auteur de *la Cuisine classique* et de *la Cuisine en tous pays* eût bien fait de sauver la chose et le mot *regoubillonnage.* N'était-ce pas, je n'en sais rien, ce plat réservé, ce chaufroix qu'on appelait un *en-cas?* Ces princes de la maison de Bourbon étaient de si gros mangeurs!

Dans les Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV, un livre où l'histoire est à nu, voilà comment se nourrissait S. M. à son petit couvert : « Le dîner est toujours uniforme pour le nombre de plats; il est composé ou de deux potages ou d'un potage avec un plat de pain pour mettre le bouillon; ensuite on lui sert deux plats : d'un côté, une grosse pièce, un jour de mouton, l'autre de bœuf et l'autre de veau, dont il fait son principal dîner; et, de l'autre côté, une entrée tout unie de veau ou de mouton. Ensuite on lui sert trois plats de rôti tous bardés, un de perdrix ou de lapin, et l'autre de pigeons ou d'oiseaux de rivière. Ensuite on sert le dessert, composé de deux plats de fruits montés, aux deux bouts de la table, deux compotes et deux assiettes de sec, dans lesquelles il y a toujours régulièrement un morceau de cédrat seul. Le roi ne mange jamais de compote ni de cédrat, tout au plus une orange quand il se porte bien. »

Comparé aux disciples de *la Cuisine pour tous,* ce roi-là n'est pas même un gourmand, c'est un glouton. Toutefois il se piquait de cuisine. Il avait dans son antichambre une cuisine portative. Il excellait dans les œufs brouillés, sans doute par émulation avec le grand Condé, qui se piquait de bien faire une omelette. Il écrivait à Mme de Ventadour : « Chère maman, je vous quitte à la hâte; ce soir j'essaye un nouveau cuisinier. » Ce nouveau cuisinier avait appartenu à M. le duc de Nevers; il s'appelait Moustier, et il fit ses conditions avec le roi. Outre des gages considérables, il voulait trois habits par an, à son choix, et ne faire à souper que deux fois la semaine. Il voulut aussi être nommé par le grand maître-d'hôtel, et non par le premier maître-d'hôtel, ce qui était bien différent.

Presque à la même heure, il y avait en Prusse un grand homme appelé Frédéric II, qui donnait chaque jour à ses officiers l'exemple de la sobriété et du bel esprit. M. Urbain Dubois ne sera pas fâché de savoir comment vivait ce héros du XVIIIe siècle : « Le roi de Prusse donne tous les jours à dîner à un grand nombre d'officiers. Ce dîner est composé d'une soupière de bouillon, d'un grand plat de viandes bouillies de toute espèce, d'un grand plat de rôtis en pile, et d'un autre grand plat de légumes. On ne sert jamais de fruits sur sa table; ils sont trop chers. Il reste trois ou quatre heures à table à faire la conversation, ne buvant que du vin de Champagne, avec de l'eau très modérément. » Et pas un des convives ne regrettait ce fameux festin donné par Frédéric-Guillaume, Électeur de Brandebourg, à quarante personnes royales. Il y fut dépensé cinquante mille écus, si l'on en croit l'ex-*éreinteur* de Voltaire, M. Nicolardot.

Les histoires de cette époque sont remplies de toute espèce d'honneurs accordés aux cuisiniers d'un grand mérite. Au bal masqué du roi, où parurent toutes les dames en grand habit (le roi portait un habit de velours bleu ciselé, doublé de satin blanc, avec une garnitune de boutons de diamants, le Saint-Esprit brodé en diamants, et la veste d'une riche étoffe d'or), pendant que les plus beaux seigneurs de la cour, Richelieu, Noailles, Villeroy, La Trémouille, prince de Conti, prince de Clermont s'évertuaient, en dansant, à ne pas tourner le dos à S. M., on remarqua, faisant face à M. le prince de Beveren, un danseur masqué de si belle apparence et qui dansait si bien, qu'il intrigua tout le salon d'Hercule. Mme la princesse de Conti voulut danser avec l'inconnu, et l'admiration redoubla. Enfin, comme on lui demanda son nom, il répondit qu'il était vraiment quelqu'un, et qu'il avait eu souvent l'honneur de donner à dîner aux plus grands seigneurs de la cour; puis il disparut en faisant un beau salut à S. M. On ne sut que plus tard que ce gentilhomme était le cuisinier de M. de Montijo,

l'ambassadeur d'Espagne, dont la magnificence épouvantait la cour de France. Aux fêtes du mariage espagnol, il avait payé ses quatre carrosses trois cent vingt mille livres, il n'avait pas moins de soixante-dix laquais, dont chaque habit coûtait mille livres, et quarante écuyers. La fête qu'il avait donnée avec l'aide et le concours de son cuisinier lui avait coûté un million. Les princesses royales ne furent pas très fâchées de leur méprise, et tout bas elles convenaient qu'elles n'avaient jamais dansé avec un plus beau danseur.

Nous n'avons pas voulu passer sous silence une anecdote qui rentre si complètement dans notre sujet. — Pardieu, vous dira M. Nicolardot, le temps était loin où les Sabines, avant d'être enlevées par les Romains, posèrent pour conditions de cet enlèvement de ne jamais faire le pain ou le dîner de leurs maris. Ce même Nicolardot a trouvé, sans la chercher, une admirable expression dont la langue française fera son profit, je l'espère. En parlant d'un anachorète exténué par un long jeûne : Pendant quarante ans, saint Conrad ne *larda* son pain que d'herbes crues. Je crois bien que ceci est traduit des *Acta sanctorum!*

Mais, juste ciel! que nous voilà loin de *la Cuisine chez tous les peuples!* Dans ce livre savoureux, vous apprenez toute la science des *fines-herbes,* vous saurez enfin distinguer le *velouté* du *suprême,* et la *béchamel* de l'*espagnole :* farces de volaille, de perdreaux, de gélinottes, à la crème, au gratin, toutes ces bonnes choses, les voilà mises à la portée de tous les peuples. Mais le grand chapitre est et sera toujours le chapitre intéressant du bœuf. Le bœuf cosmopolite, on le mange à toute sauce : à la jardinière, à la flamande, à la provençale; on le mange aussi rôti, braisé, glacé. Après le bœuf, le mouton, toute la boucherie. Entendez-vous grésiller le chapon au riz, à côté de la dinde et de la pintade? Ah! bon! voici maintenant les poulets, les canards et les canetons. Le traité des pâtés ferait un livre à part. Les œufs, voici les œufs, quelle fête! Et la pâtisserie... on s'y perd. Écoutez l'illustre Carême : « On fait assez volontiers une bonne pâtisserie, elle est très difficile à cuire. Il y a pâte et pâte : il y a la pâte fine et la pâte brisée. Étudiez, pâtissiers mes frères, le four gai, le four vif, jusqu'à ce que vous arriviez à l'âme du four. » Telles étaient les leçons du Quintilien en bonnet de coton. Son grand malheur était que parfois il s'éloignait un peu trop de la cuisinière bourgeoise et se perdait dans la nue. Urbain Dubois nous y ramène. Il a peut-être moins d'invention que son maître, il est plus clair et plus net. Certes, il a beaucoup lu Brillat-Savarin, mais il est resté fidèle à Berchoux. L'auteur de *la Gastronomie,* à côté de l'auteur de *la Physiologie du goût,* c'est Virgile après Tite-live. Berchoux enseigne à bien dîner, posément, longuement, sans emphase. Il sait par cœur le calendrier gastronomique; en un mot, c'est un bourgeois qui dîne, et *la Cuisine pour tous les pays* est un livre bourgeois.

Nous aurions voulu saluer dans ces pages tant de bienfaiteurs dont le nom doit vivre, et rendre les honneurs mérités aux habiles cuisiniers qui indiquaient la route aux sauciers et aux rôtisseurs de l'avenir . le timide Luines, le gracieux Tirolay, l'élégant Richaud, le fécond Feuilhet, l'intelligent Bouche-Seiche, Avice, un fantaisiste, et le premier de tous, le maître absolu de la cuisine et des cuisiniers de son temps, le grand *Laguipière.* Il n'a pas eu son pareil tant qu'il a vécu; on ne l'a pas remplacé depuis qu'il est mort.

Un cuisinier est un mortel divin.

(C'est un vers de Voltaire.) — Il eut pour *patronet* dans ses cuisines brûlantes un jeune élève qui s'appelait *Carême.* Homme généreux et dévoué, il n'a pas voulu passer sur cette terre comme passe le comédien célèbre, sans rien laisser de la passion qui l'animait. Il n'a pas emporté dans sa tombe une seule des inventions qui l'ont placé parmi les bienfaiteurs de l'humanité : pas une meringue, pas un soufflé, pas un nougat. Des envieux, — il avait des envieux plus à lui seul que tous les maréchaux de France réunis, — ces envieux disaient de lui : *Quoi d'étonnant! il porte avec lui une poudre secrète?* — Ma poudre secrète, la voilà, c'est de l'alun calciné mêlé à de la crème de tartre, avec quoi je fais du sucre tout ce que je veux. Mais quel est l'artiste en ce monde — je parle de l'artiste de talent — qui n'ait pas sa poudre secrète? Seulement il faut être bien désintéressé pour dire tout son secret, même après sa mort.

Cet homme est mort à son poste, en donnant une leçon de son art. Le jour même de sa mort, un de ses disciples lui avait fait manger des quenelles de sole. — «Les quenelles étaient bien faites, lui dit le grand artiste, mais trop vivement. « Il faut, vois-tu, secouer doucement la casserole. » Disant ces mots, il imitait, par un faible mouvement, le mouvement qu'il voulait indiquer. — Après deux ou trois tours, la main s'arrêta. — *Carême* avait vécu.

Ne vous étonnez pas de ces louanges posthumes. Les Grecs eux-mêmes mirent en regard des sept sages sept cuisiniers célèbres choisis parmi ceux qui faisaient les repas publics. Ils firent mieux, si l'on en croit Athénée; à la sentence que chacun des sept sages regardait comme sa devise, les Grecs opposèrent le ragoût que chacun des sept cuisiniers regardait comme son chef-d'œuvre : *Il en faudrait au moins un à l'Institut,* disait M. de Talleyrand.

Mais quoi! le temps nous manque, il faut en finir, et si vous trouvez, ami lecteur, que nous ayons parlé trop sérieusement d'une science frivole, écoutez à ce propos les très sérieuses paroles d'un homme sérieux : « Je lui faisais compte de sa charge. Alors il me fit un discours de cette science de gueule, avec une gravité et une contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand point de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits : celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et le tiers service : les moyens surtout de lui plaire simplement, tantost de l'esveiller et picquer : la police de ses sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualitez des ingrédiens et leurs effects : les différences des salades, selon leur saison, celle qui doit estre servie froide, la façon de les orner et embellir, pour les rendre encore plaisantes à la veuë. Après cela il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations :

Il importe beaucoup de savoir en effet
Comme on découpe un lièvre et désosse un poulet.

(JUVÉNAL, satire V.)

Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles : et celles mesmes qu'on emploie à traicter du gouvernement d'un empire. »

Encore un mot pour finir. Nous lisons dans le *Traité des festins* du savant Muret, au chapitre II : *Des abus qui se commettent dans les festins,* les abus que voici : « Les deffauts sont de quatre sortes. Le premier, c'est quand on n'invite jamais personne, et quand on ne veut point non plus aller chez les autres, ce qui tient un peu du sauvage. Le second, c'est quand on veut bien donner à manger chez soy, mais qu'on ne veut point aller manger ailleurs, ce qui paraît un peu trop fier, méprisant et orgueilleux. Le troisième, c'est quand on va volontiers manger chez les autres, et qu'on ne voudrait pas avoir donné un verre d'eau chez soy, ce qui est d'une extrême ingratitude et avarice. Le quatrième, quand on invite des personnes pour les faire mourir de faim, ce qui ne peut avoir que des suites fâcheuses et produire de très-méchants effets. »

Comme on l'interrogeait pour savoir quel titre il donnerait à la cuisine : *La cuisine,* répondit Socrate, *est un procédé.* S'il avait pu lire les livres de Carême et de M. Urbain Dubois, Socrate n'eût pas hésité à répondre : La cuisine est un grand art.

JULES JANIN.

(Débats.)

LA CUISINE... DANS TOUS LES PAYS

Un personnage qui peut avoir, à l'heure voulue, son influence diplomatique, M. *Urbain Dubois,* chef de cuisine du roi et de la reine de Prusse, vient de publier un gros livre.

Il y est question du Danemark et du Rhin, de la Saxe et du Hanovre, mais au point de vue de la bonne chère seulement.

Ce qui occupe le plus l'érudit écrivain dans ce fleuve que

Nous avons eu dans notre verre,

ce sont les *carpes,* et dans les affaires d'Italie, il médite principalement sur le *macaroni à la livournaise* et les *glaces à la palermitaine.*

En un mot, M. Urbain Dubois vient de publier, chez Dentu, *la Cuisine de tous les pays,* avec cette épigraphe significative : *Si la langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la cuisine universelle.*

L'étiquette du sac m'a séduit. J'ai été entraîné par la déclaration de l'éditeur, qui dit, parlant comme un régisseur au public :

« *La Cuisine de tous les pays* est un ouvrage d'une incomparable originalité : simple, précis et à la fois très étendu, il renferme des éléments si divers qu'on peut dire, sans exagération, qu'il est un résumé scientifique de la cuisine universelle. A côté de l'école parisienne, celle des provinces françaises y est largement représentée; les cuisines allemande, anglaise, américaine, hollandaise, italienne, russe, espagnole, turque, moldave, polonaise, fournissent leur contingent de mets populaires et nationaux. La cuisine des Persans, des Indiens et des Arabes n'a pas même été omise.

« L'auteur de ce livre n'a pas hésité à faire le tour de l'Europe, afin de recueillir par lui-même les matières indispensables à une œuvre qui, avant tout, devait être neuve et vraie. »

J'ai voulu savoir si la cuisine des peuples étrangers exciterait mon appétit... et ouvrant le livre aux bons endroits... j'ai été me mettre à table devant les cuisiniers les plus excentriques.

Tout d'abord, je suis en opposition avec l'honorable M. Urbain Dubois. — Il enseigne, avant de citer les plats, la manière de manger.

Il nous apprend, dans les termes suivants, la façon de manœuvrer son couvert; il dit :

« Pour manger avec aisance et sans raideur automatique, il faut d'abord être assis commodément et d'aplomb, ni trop haut ni trop bas; tenir le buste droit, à une égale distance du dossier de la chaise et de la table. Il faut avoir, à gauche de son assiette, une fourchette solide, lourde plutôt que légère; à droite, la cuiller et le couteau, celui-ci à large lame arrondie à son extrémité.

« Quand les mains ne sont pas occupées à découper ou à porter les aliments à la bouche, on peut les appuyer contre les parties angulaires de la table, mais à la hauteur du poignet seulement.

« Dès qu'on se dispose à manger (si ce n'est le potage qui s'absorbe toujours en tenant la cuiller de la main droite), ou à couper les aliments déposés dans son assiette, on doit prendre sa fourchette de la main gauche, en renverser les pointes, en appuyant dessus avec l'index allongé, pour la maintenir dans une position presque horizontale. On prend alors le couteau avec la main droite, et, à l'aide de sa lame arrondie, on enveloppe le morceau coupé soit avec la sauce, soit avec les garnitures qui se trouvent associées à la viande, pour les porter à la bouche, mais uniquement avec le concours de la fourchette et par conséquent de la main gauche : le couteau ne doit jamais être porté à la bouche.

« A mesure qu'on cesse de couper ou de manger, soit pour prendre part à la conversation, soit qu'on attende un autre mets, le couteau et la fourchette doivent être posés sur l'assiette, le manche de l'un tourné vers la droite, et la poignée de l'autre tournée vers la gauche, autrement dit les deux extrémités en dedans, de façon à pouvoir les enlever d'un trait lorsqu'on a besoin de s'en servir de nouveau.

« Comme on le voit, la méthode que je préconise repose en quelque sorte tout entière sur ce principe que la fourchette reste invariablement au service de la main gauche, tandis que la cuiller et le couteau appartiennent à la main droite; dans tous les cas, il ne faut pas les déplacer en les passant de gauche à droite ou de droite à gauche. Ce déplacement est quelquefois le résultat d'une distraction qu'on ne saurait trop éviter, car, dès que les instruments sont dérangés de l'emploi qui leur est naturellement assigné, la confusion arrrive et l'embarras se manifeste. La gaucherie apparente ou réelle tient donc tout simplement à l'observation plus ou moins attentive de quelques règles qui, en apparence, paraissent insignifiantes, mais dont un convive expérimenté ne se départ jamais. »

Je ne suis pas de l'avis du préopinant, et je me servirai toujours de la main droite pour manier ma fourchette, dût-on me renvoyer, avec les enfants, à la petite table...

M. Urbain Dubois paye un juste tribut d'hommages à la soupe, et il nous apprend que les soupes russes sont les plus chères, car le plus souvent la soupe, à Pétersbourg, coûte autant que le reste du dîner.

J'aurai à citer, dans les soupes étrangères, deux ou trois potages fort singuliers.

On n'y croirait peut-être pas... si je ne donnais ici les vraies recettes fournies par mon auteur :

« *Soupe aux cerises, à l'allemande.* — Cette soupe, sans être très distinguée, jouit cependant en Allemagne d'une certaine popularité. — Retirer les noyaux et les queues à trois quarts de litre de cerises aigres, fraîchement cueillies; en mettre les deux tiers dans une marmite en terre ou dans une casserole non étamée, car l'étain ternirait la couleur des fruits; les mouiller avec un litre d'eau chaude; ajouter un morceau de cannelle et un peu de zeste de citron; poser la casserole sur feu vif, et cuire les cerises 10 minutes. Lier alors le liquide avec 2 cuillerées de fécule, délayée à l'eau froide; 10 minutes après, passer les cerises et le liquide au tamis. Verser alors la soupe dans la même casserole, ajouter les cerises réservées, ainsi qu'un peu de sucre, la faire bouillir, la retirer sur le côté du feu.

« D'autre part, piler 2 poignées de noyaux de cerises; les déposer dans un poêlon rouge, ajouter 2 ou 3 verres de vin de Bordeaux; donner quelques bouillons au liquide, le retirer du feu. Quelques minutes après, le passer à travers une serviette, le mêler à la soupe, et verser celle-ci dans la soupière. Envoyer séparément une assiette de biscuits à la cuiller coupés en petits dés.

« *Soupe à la bière, à la berlinoise.*— Faire fondre 150 grammes de beurre dans une casserole, le mêler avec 150 grammes de farine pour former une pâte légère; cuire celle-ci quelques secondes, en la tournant, sans lui faire prendre couleur; la délayer ensuite avec la valeur de 3 litres de bière (blanche ou brune, mais légère); tourner le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, le retirer sur le côté pour le faire dépouiller 25 minutes.

« Verser dans une petite casserole la valeur d'un demi-verre de rhum, autant de vin blanc du Rhin, ajouter un morceau de gingembre coupé, un morceau de cannelle, 100 grammes de sucre, le zeste d'un citron; couvrir la casserole, la tenir au bain-marie.

« Quand la soupe est bien dégraissée, la lier avec une quinzaine de jaunes d'œuf délayés; la vanner sans la faire bouillir, ni même la chauffer trop; la passer au tamis dans une autre casserole, lui mêler 200 grammes de beurre divisé en petites parties; aussitôt après, ajouter l'infusion au rhum, en la passant, et la verser dans la soupière; envoyer séparément de minces tranches de pain grillées. »

Il faut lire, dans la *Cuisine de tous les pays,* les potages singuliers dont la description n'exclut pas les recettes de nos soupes françaises les mieux famées; il faut apprendre comment se font le *Cucido à la portugaise,* — le *Puchero à l'espagnole,* — le *Consommé des épicuriens,* — le *Consommé des Jacobins,* — la *Julienne à la russe,* — la *soupe aux queues de veau à l'indienne,* — le *couscous des Arabes,* — la *soupe du Pacha,* — le *cooki-leeki des Écossais,* — le *riz aux choux des Milanais,* — la *soupe du Grand-Duc,* la *soupe Mille-fanti,* — la *purée de mauviettes à la persane,* — et cela sans préjudice de la *bouillabaisse* provençale et de la *garbure* des Gascons.

Celui de tous les écrivains de ce siècle qui sut avoir le plus de gaieté communicative, le chansonnier Désaugiers, a dit :

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin
Qui, du fond de sa cuisine,
Gouverne le genre humain :
Qu'ici-bas on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel...

Je ne suis pas aussi enthousiaste, en fait de bonne chère, que le prédécesseur de Béranger.

Et si je fouille aujourd'hui dans la *Cuisine de tous les pays,* c'est bien plus pour prendre des notes... que des réconfortants...

Quand nous abordons le poisson, nous trouvons les :

« *Petites anguilles du Tibre aux petits-pois.*— Prendre 5 à 6 petites anguilles vivantes, mais seulement de l'épaisseur du petit doigt; les tuer, en supprimer la peau et la tête, distribuer les corps en tronçons. — Hacher un oignon, le

faire revenir avec beurre ou huile, ajouter les tronçons d'anguille, les assaisonner et les sauter à feu vif pour réduire leur humidité; les mouiller alors avec la valeur d'un demi-litre de petits-pois tendres, écossés; ajouter un bouquet de persil, un peu de sel et poivre; couvrir la casserole, cuire le ragoût avec du feu sur le couvercle. Quand les pois sont cuits, lier le ragoût avec un morceau de beurre manié, en supprimer le bouquet, et le dresser sur un plat chaud. — Ce mets est très estimé à Rome, où les anguilles sont si bonnes : on peut le préparer partout ailleurs. Mais il faut absolument que les anguilles soient jeunes et minces. »

Vous rirez de moi si vous voulez, mais si jamais je vais à Rome... où mènent tous les chemins... je demanderai qu'on me serve les petits-pois... à part...

J'ai remarqué dans la viande de boucherie :

« *L'Ousoun-Kebap, rôti à la turque.* — Couper un morceau de filet de bœuf en gros carrés, l'assaisonner avec sel et poivre, les enfiler à une petite broche mince, en les alternant avec des tranches de graisse de queue de mouton et quelques feuilles de laurier, les serrer étroitement, les faire cuire au feu de broche ou à la napolitaine; quand les viandes sont atteintes à point, les saler, les débrocher, les dresser sur un plat.

« *N. B.* La queue de mouton, en Turquie, tient lieu du lard prohibé par les lois du prophète. J'ai vu, a Constantinople, des queues de mouton qui, sans exagération, pesaient bien 10 kilogrammes.

« C'est à ce point qu'on est obligé de soutenir les queues des moutons vivants, par une espèce de petit chariot sur lequel elles portent. Les Turcs estiment beaucoup la graisse de queue de mouton. »

Il y a aussi :

« *Le Pain de foie de veau à l'allemande.* Choisir un bon foie de veau (600 grammes), le gratter avec un couteau afin de retirer les fibres ou *grappes* des chairs ; passer celles-ci au tamis, les assaisonner avec sel et poivre, les mêler avec une petite pincée d'oignon finement haché, ainsi qu'un peu de persil.

« Mettre 300 grammes de beurre dans une terrine tiède, le travailler à la cuiller pour le lier en crème; ajouter 7 à 8 jaunes d'œuf, l'un après l'autre. Quand l'appareil est mousseux, mélanger une pincée de farine, 3 poignées de panure blanche râpée, et enfin le foie de veau; l'assaisonner, en essayer une petite partie dans un moule à tartelette, en le faisant pocher au four. — Beurrer un grand moule uni, à cylindre, le paner avec de la panure blanche, l'emplir avec l'appareil, le poser sur un plafond avec de l'eau, le masquer en dessus avec du papier beurré, et le pousser au four modéré pour le faire pocher trois quarts d'heure. Sortir alors le moule du four, en égoutter la graisse, et renverser le pain sur un plat chaud; le masquer avec une sauce piquante. »

Je n'ai que l'embarras du choix dans la nomenclature des mets inconnus à nos ménages français, et que M. Urbain Dubois nous enseigne, avec la manière de les servir.

Ici c'est un *cimier de cerf à l'allemande,* c'est-à-dire une venaison que l'on absorbe... avec une sauce aux cerises. Plus loin, ce sont des *noques viennoises* ou bien encore *l'ombre écaillé de Lausanne.* Mais il est un mets que je ne saurais passer sons silence; ce sont les :

« *Pattes d'ours à la russe.* — En Russie on vend les pattes d'ours écorchées. C'est un mets peu connu de l'Europe centrale et peu appétissant pour les Occidentaux.

« Laver les pattes d'ours, les essuyer, les saler, les déposer dans une terrine, les couvrir avec une marinade cuite, au vinaigre; les faire macérer 2 ou 3 jours. Foncer une casserole avec des débris de lard et de jambon, ainsi que des légumes émincés, ranger les pattes d'ours sur les légumes, les mouiller à couvert avec la moitié de leur marinade et du bouillon; les couvrir avec des bardes de lard, les faire cuire 7 ou 8 heures à feu très doux, en allongeant le mouillement à mesure qu'il réduit.

« Quand les pattes sont à point, les laisser à peu près refroidir dans leur cuisson, et les égoutter ; les éponger, les diviser chacune en quatre parties sur leur longueur : les saupoudrer avec du cayenne, les rouler dans du saindoux fondu, les paner et les faire griller une demi-heure à feu très doux ; les dresser sur un plat. Verser au fond de celui-ci une sauce piquante réduite, finie avec 2 cuillerées... de gelée de groseilles. »

Je vous fais grâce du *gâteau de maïs américain,* — du *kalalou à l'orientale,* et même des *œufs de vanneau dans un nid en beurre.*

J'ai voulu uniquement vous prouver que la communion des peuples s'effectue... puisqu'ils laissent, les uns et les autres, pénétrer le secret de leurs casseroles respectives.

Le siècle dernier était fort enclin à plaisanter les bons moines, et j'ai répété en son temps les vers célèbres que voici :

Un vendredi, le frère Polycarpe
Au prieur vint se présenter :
« Ne mangez pas, dit-il, de cette carpe!
Hier, avec du lard, je la vis préparer,.. »
L'ardent prieur, que ce discours chagrine,
Lui jetant un sombre regard
« Parlez! dit-il, maudit bavard;
Qu'alliez-vous faire à la cuisine?... »

Si le livre de M. Urbain Dubois avait fait partie de la bibliothèque de son monastère, le bon prieur eût vu qu'on pouvait faire des carpes à la marinière,— à la polonaise,— à la Narbonne, — à la russe, — à la bière — et à la matelote, — et qu'il existait plus d'une manière... de ne les pas manger au gras.

Je n'ai cité ici que les mets *singuliers;* il y a douze cent quatre-vingt-sept recettes dans ce livre, qui sort du prosaïsme de la *Petite Cuisinière Bourgeoise.*

Le cuisinier s'y fait chimiste, hygiéniste, historien...

Il va regarder dans tous les plats et découvre, au profit de la science culinaire, les marmites les plus imposantes.

Il vous initie aux menus les plus affriolants : un menu servi à Constantinople dans un dîner à l'ambassade de France,— un menu servi au roi de Grèce, au Kursall de Nauheim, — un menu servi chez M. Baroche, ministre de la justice, — un autre chez M. de Metternich, ambassadeur d'Autriche à Paris.

Les noms des artistes culinaires qui ont servi ces menus sont mentionnés en toutes lettres.

C'est M. Jules Tarètte chez M. Walewski.

C'est M. Charlier chez M. Thiers.

C'est M. Alexandre chez le maréchal Niel.

C'est M. Piscart chez le baron James de Rothschild.

Je ne dois point omettre M. Ripé, cuisinier du comte de Bismarck, qui a rendu hommage à la France en servant, l'an dernier, à la table du président du conseil à Berlin, des salmis de bécasses *à la Périgord,* une casserole de riz *à la Toulouse,* et le potage *à la Reine Hortense.*

Je ne sais si M. Urbain Dubois est jeune ou vieux; mais il a le courage de la jeunesse : il ose!... Ce n'est pas peu de chose, en gastronomie comme en affaires!...

Et bien que, contrairement à ses avis, je manie la fourchette comme je manie la plume, de la main droite, je n'en suis pas moins prêt à lui appliquer la maxime de Lucain : *Audaces fortuna juvat!*

Ce qui n'est pas du latin de cuisine...

TIMOTHÉE TRIMM.

(Le Petit Journal.)

L'ART DE LA CUISINE[1]

Il y a cuisiniers et cuisiniers, comme il y a fagots et fagots, et n'est pas qui veut expert en sauces, en ragoûts et en rôts. Pour être bon cuisinier, comme pour être bon peintre, il faut, avant tout, la vocation. Le premier venu, il est vrai, pourvu qu'il ait quelque intelligence, peut apprendre à peindre, comme le premier venu peut aussi apprendre à faire la cuisine. Dans le premier cas, vous aurez une toile bien faite, bien léchée; dans le second, une cuisine ayant peut-être bon air, mais le tableau comme le plat ne seront ni d'un peintre ni d'un cuisinier; ni l'un ni l'autre n'auront la marque de fabrique, la griffe du maître, rien enfin de ce qui provoque l'enthousiasme et l'admiration. Dans l'argot d'atelier, on appelle cela, je crois, le *coup de fion,* et tout le monde n'a pas cela dans la main.

C'est un don naturel que les fées bienfaisantes cachent quelque part dans le berceau des futurs artistes, et certains rapins le possèdent comme certains marmitons. Il se développe avec l'étude, et voilà tout. L'art de la cuisine a toujours été particulièrement en estime, dans tous les temps et dans tous les pays; il marchait même de pair avec les autres arts. C'est si vrai que les peuples qui ne savaient pas manger n'ont pas d'histoire artistique. Ce n'est pas en se nourrissant de brouet que l'on fait pousser les idées, et les Spartiates, qui furent parfois de bons soldats, ont toujours été de médiocres artistes. Je suis persuadé, au contraire, que l'on mangeait très-bien à Athènes du temps de *Périclès,* et que *Phidias,* en sculptant les frises du Panthéon, avait mangé à son déjeuner tout autre chose que des salaisons. La cuisine ne se rapprochait assurément pas de la nôtre, — je dis la nôtre pour me faire passer pour un sybarite; — bien des ingrédients en honneur aujourd'hui manquaient aux cuisines du temps; mais les gourmets ne s'en plaignaient point, puisqu'ils ne les connaissaient pas, et ils avaient comme compensation bien des choses aujourd'hui ignorées.

A Rome, qui a aussi sa grande histoire artistique, on mangeait très-bien; puis il arriva que l'on mangea beaucoup. Les estomacs des citoyens d'un empire qui avait absorbé tout le monde connu devaient être insatiables, et les festins de *Lucullus* ou d'autres, décrits par des poètes qui s'en indignaient, tout en y prenant part et en se léchant les lèvres avant de les signaler à la postérité, étaient d'une opulence épouvantable. Il paraît même que quelquefois le repas se divisait en plusieurs parties, séparées par une sorte d'intermède que les convives mettaient à profit pour se préparer à faire bonne figure dans la partie suivante. On conçoit que, pour un pareil métier, l'estomac devait être plus que solide. Malgré cela, l'abondance n'excluait pas la délicatesse. Les cuisiniers d'alors s'en préoccupaient beaucoup, au contraire. Ils avaient de la concurrence et de l'émulation, et c'est bien certainement un cuisinier amoureux de son art et en quête de nouveauté culinaire qui suggéra l'idée de jeter les esclaves aux murènes, pour rendre la chair de celles-ci plus succulente.

Je ne parle pas des cuisines égyptienne, assyrienne et persane. Il ne nous en est pas revenu beaucoup de détails; mais l'art était en grand honneur chez tous ces peuples, et, par suite, la cuisine ne dut pas y être dédaignée. Après la chute de l'empire romain, mort des suites d'une indigestion de provinces, il n'y eut plus de beaux jours pour la cuisine. Les barbares,

1. Ouvrages sur la cuisine, de M. Urbain Dubois : cuisine artistique, cuisine classique, cuisine de tous les pays, école des cuisinières et enfin la nouvelle cuisine bourgeoise, édités par Dentu, Palais-Royal.

qui se mirent à sillonner l'Europe et qui étaient toujours en marche, n'avaient pas le temps de s'en occuper et ne s'en inquiétaient guère, mangeant d'une façon très-sommaire, mais avec une ignorance complète de tous les raffinements que l'on pouvait faire subir, pour la plus grande satisfaction du palais, au morceau de chair crue qu'ils dévoraient à belles dents.

Puis vint le moyen âge et le beau temps des chasses, où le gros gibier faisait à peu près tous les frais de la cuisine. Ce fut le temps des humeurs batailleuses, où, si l'on chantait après boire, on se pourfendait aussi quelquefois. Le sang était allumé par cette nourriture échauffante que l'on prenait en abondance, après des exercices violents. Ce fut aussi le temps des troubadours et des chevaliers, des chansons d'amour et des tournois en l'honneur des belles. Mais la cuisine manquait de délicatesse. Je me l'imagine à peu près comme une immense rôtisserie où, devant un foyer comme on n'en voit plus, rôtissaient des bêtes entières ou du moins des quartiers de bêtes et des pièces de venaison. Il n'y avait pas plus d'élégance dans la cuisine que dans les mœurs, et l'on mangeait brutalement, comme la plupart du temps on agissait.

Mais l'art de la cuisine, l'art véritable, appartient à notre époque moderne, et surtout contemporaine. L'antiquité gourmande ne nous a pas laissé de noms de cuisiniers, ce qui donnerait à croire qu'ils se valaient à peu près tous et qu'il n'y avait pas dans la profession de supériorités marquées. Ce qui fait, au contraire, la supériorité de la cuisine contemporaine, c'est l'émulation et la préoccupation qu'ont tous les artistes en cuisine de ne pas faire comme les autres, fussent-ils des maîtres; d'avoir, en un mot, chacun sa spécialité; c'est aussi le raisonnement. La cuisine, aujourd'hui, est raisonnée ; elle a ses règles et ses théories, surtout la cuisine française, qui est cosmopolite et qui compte des représentants dans toutes les villes du monde.

. Et ne croyez pas que cela ne soit rien. La cuisine d'un peuple exerce une grande influence, sur lui d'abord et aussi sur les autres peuples. Les nations polies et policées se préoccupent beaucoup de leur cuisine, et leur caractère général dépend très-souvent de la façon dont on y mange. C'est le sang qui profite de tout cela et qui fait les gens épais ou alertes, selon la façon dont ils sont nourris. Aujourd'hui le comble de l'art, dans les dîners, c'est de bien manger, en touchant à beaucoup de choses, et le talent du cuisinier consiste à savoir varier les menus et aussi, et surtout, à préparer les mets de telle manière que, si l'appétit n'est pas toujours en éveil, le désir ne doit jamais être éteint. C'est pour cela qu'il faut au cuisinier de vocation une étude particulière, une observation soutenue, une sorte de prescience du goût de ses convives, et, en même temps, ce qu'il ne faut jamais oublier sur la terre des vignes généreuses, la savante gradation des vins qui doivent toujours venir à leur place.

Voici la théorie du cuisinier moderne, dans les mains duquel le hasard a mis des ingrédients nouveaux à faire tressaillir dans leurs tombeaux les grands gourmets d'autrefois, mais qui doivent être employés avec la plus grande circonspection, *secundum artem*, pour que la vraie mesure soit atteinte et non dépassée. C'est la théorie développée dans une série d'ouvrages que l'on pourrait appeler les codes de la cuisine moderne, par un artiste à réputation aujourd'hui européenne, M. *Urbain Dubois*, dont la juste renommée fut célébrée par des maîtres ès lettres, tels que *Jules Janin* et d'autres, et qui pratiquement et théoriquement démontre, avec une grande clarté et une grande précision de style, que la cuisine française est la première du monde, en ce sens qu'elle crée, tout en s'appropriant pour les perfectionner, les procédés des autres, et qu'il y aurait injustice à ne pas ranger au nombre des arts la grande cuisine, source des inspirations et des idées saines qui viennent de la satisfaction de l'estomac, la cuisine soignée, qui flatte agréablement trois sens : la vue d'abord, puis l'odorat et le goût.

Tout cela, me direz-vous, est très-vrai ; mais tous les lecteurs ne peuvent avoir un *Urbain Dubois* pour cuisinier. Hélas! les journalistes non plus, et c'est bien ce qui me désole. Mais, à défaut du praticien, on se contente du professeur, et, son livre en main, avec un peu d'habileté et beaucoup de bon vouloir, il n'y a qu'à suivre ses conseils pour devenir, sinon un artiste, du moins un cuisinier présentable à l'occasion. Il suffit de s'y mettre avec confiance et conviction.

9 Novembre 1878.

JEAN DE NIVELLE

(Le Soleil.)

DE L'OFFICE

L'office constitue dans son ensemble une partie très-essentielle, il fournit une multitude de produits aussi variés qu'agréables, et touche à tant d'éléments divers, qu'il faut à un homme de longues études pour devenir bon *officier.*

Nous ne prétendons pas traiter cette intéressante partie dans toute son extension; mais nous tâcherons de définir les points capitaux avec les soins qui ont présidé à l'analyse des parties précédentes.

Sans doute un cuisinier n'est pas rigoureusement obligé de connaître cette partie à fond; mais il serait déplacé de dire qu'il peut rester étranger à un travail ayant tant de rapports avec le sien, et auquel il peut s'initier de lui-même. Selon nous, nul n'est plus apte à faire un bon *officier* qu'un cuisinier possédant à divers degrés les connaissances requises et variées de sa profession.

D'ailleurs, il est évident pour nous que, dans certains cas, même de simples notions de l'office peuvent être d'un grand secours à un cuisinier, et dans sa propre partie, et avec plus de raison encore, dans les cas où il serait appelé à remplir les fonctions de *maitre-d'hôtel* ou d'*officier.*

Les hors-d'œuvre et les salades ayant été traités ailleurs, nous nous bornerons à produire ici les *compotes* et *confitures,* les *pâtes de fruit,* les *fruits confits, confitures, petits-fours et gâteaux pour thé.*

La planche adaptée à cette partie représente divers genres de pièces d'orfèvrerie, telles que : *assiettes-montées, gradins, tambours,* compotiers et corbeilles de fruits à l'usage du dessert. Ces dessins peuvent donner une idée pratique de la façon dont les fruits et les bonbons doivent être dressés, ce qui ne peut guère s'exprimer que par la démonstration. Le *dressage,* en effet, est essentiellement une affaire de goût, mais réclamant une main exercée; car les plus beaux fruits, les plus jolis bonbons perdent toujours à ne pas être bien dressés.

COMPOTES

Les compotes sont des préparations dont la beauté et la bonté dépendent beaucoup des soins avec lesquels on les traite.

On dresse ordinairement les compotes sur des *assiettes* ou *compotiers* en porcelaine ou en cristal qu'on pose quelquefois sur des *coupes à pied.* Ce genre est représenté par la planche 77.

Quel que soit le dressage des compotes, on peut toujours les clocher avec une *sultane* en glace-royale ou en pastillage. — Aux compotes de fruits entiers on peut aussi adapter de jolis *hâtelets de fruits* dont les ornements sont en pastillage.

Le sirop des mêmes fruits qu'on cuit en compote, réduit à point, bien clair, peut servir à masquer les compotes, néanmoins il est toujours préférable de les masquer avec du sirop neuf, parfumé, réduit à la *nappe*.

3244. Clarification du sucre. — Coupez 3 à 4 kilogrammes de beau sucre en pain, cristallisé et bien blanc; placez-le dans une bassine, mouillez-le avec la valeur de 2 litres d'eau froide; laissez-le fondre doucement; mêlez-lui alors les chairs de 2 citrons, parés à vif, sans écorce ni semences; faites-le bouillir, et retirez-le sur le côté du feu, afin que l'ébullition ne soit que partielle; cuisez-le 20 minutes. Écumez et passez-le, il doit être clair et donner 30 degrés au pèse-sirop.

3245. Cuisson du sucre. — Les diverses cuissons du sucre sont dénommées par : 1° le *lissé;* 2° le *perlé;* 3° le *soufflé;* 4° la *glu;* 5° le *boulé;* 6° le *cassé;* 7° le *caramel.*

Quand le sucre est à 30 degrés, la première cuisson distincte qu'indique le sirop, après quelque minutes d'ébullition, c'est la *nappe;* le sirop marque alors 32 degrés au pèse-sirop : ce degré est celui qu'on donne ordinairement aux sirops concentrés.

En continuant l'ébullition, le sirop arrive au *lissé;* il marque alors 34 degrés. Pour reconnaître cette cuisson, il suffit de prendre un peu de sucre au bout de l'index, puis l'appuyer contre le pouce, en élargissant les doigts; le sucre doit alors former un fil léger qui se rompt instantanément.

En donnant quelques bouillons de plus, le sirop arrive à 36 degrés, c'est-à-dire au *perlé*. On reconnaît cette cuisson si, en prenant une partie du sucre entre les doigts et les écartant aussitôt, il forme un fil plus consistant, plus long, plus blanc que pour le degré précédent.

A 39 degrés, le sucre passe au *soufflé :* on reconnaît cette cuisson si, en trempant l'écumoire et y soufflant dessus, il se forme de petites bulles du côté opposé.

A 41 degrés, le sucre est à la *glu :* en le prenant entre deux doigts mouillés, le sucre doit s'y fixer en corps gluant, mais sans consistance : 3 degrés de cuisson en plus donnent le sucre au *boulé*. On reconnaît cette cuisson, en prenant du sucre avec un doigt mouillé, pour le tremper instantanément dans l'eau: s'il est possible d'en former une boule, en le roulant entre les doigts, le sucre est à point : si la boule est plus consistante, quoique flexible, il est au grand *boulé*. Arrivé à cette cuisson, le pèse-sirop ordinaire[1] ne peut plus indiquer les degrés du sucre que d'une manière très-imparfaite; les bouillons du sucre deviennent alors plus serrés, et il est facile de s'apercevoir qu'il acquiert rapidement de la consistance.

Après 2 ou 3 bouillons, le sucre passe au petit *cassé ;* on reconnaît cette cuisson, si en trempant un doigt dans le sucre, après l'avoir trempé dans l'eau froide, et en le remettant aussitôt dans l'eau froide, le sucre s'en détache facilement et se brise quoiqu'en restant un peu collant sous la dent.

On reconnaît le grand *cassé* en faisant la même expérience; mais ici le sucre doit se briser net. Cette cuisson est la dernière que peut subir le sucre avant de prendre couleur; elle tient le milieu entre le petit *cassé* et le *caramel.*

On reconnaît la cuisson du caramel, quand le sucre commence à prendre une teinte jaune; si on le laisse alors sur le feu, il se colore instantanément et ne peut plus subir aucune ébullition sans brûler.

Chaque cuisson du sucre se divise ainsi en deux *cuissons* intermédiaires, c'est-à-dire le *minimum* et le *maximum* du degré. Ce sont là des nuances imperceptibles que la pratique seule enseigne à distinguer.

3246. Compotes nappées. — On appelle ainsi les compotes qui, après avoir été dressées, sont recouvertes d'une *nappe* de gelée de fruits : pommes, coings, groseilles, etc. Voici la manière de procéder pour napper les compotes avec la gelée de pommes.

Versez dans un poêlon 5 décilitres de suc de pommes; ajoutez 300 grammes de sucre coupé en mor-

1. Cependant nous avons en main un pèse-sirop pouvant indiquer le degré de toutes les cuissons graduelles du sucre jusqu'aux plus petites nuances. Ce pèse-sirop d'un nouveau genre nous vient d'Amérique par les soins d'un intelligent praticien (M. Ch. Ranhoffer qui, travaillant lui-même beaucoup le sucre, a été à portée de juger de son utilité : il en fait les plus grands éloges).

ceaux, un demi-suc de citron; cuisez le sirop, en procédant comme il est décrit à l'égard de la gelée de pommes; c'est-à-dire jusqu'à ce que la *nappe* soit bien prononcée. Versez alors la gelée toute chaude dans autant d'assiettes qu'on veut napper de compotes : ces assiettes doivent être plates, du diamètre du compotier; il suffit que cette gelée ait 5 à 6 millimètres d'épaisseur; laissez-la refroidir.

Dressez les compotes en dôme régulier, en variant les nuances; quand la gelée est froide, bien prise, passez la pointe d'un couteau tout autour pour dégager la *nappe;* coupez un rond de papier humecté d'un côté, un peu plus large que la gelée; posez-le sur celle-ci, en l'appuyant de façon qu'elle s'y adapte; chauffez alors légèrement le fond de l'assiette pour enlever la gelée d'un trait sur le papier, et la poser immédiatement sur la compote, en renversant le papier; humectez aussitôt celui-ci avec un pinceau trempé dans de l'eau tiède pour l'enlever.

On procède de même à l'égard des *nappes* de gelée de coings, de framboises, de groseilles. On *nappe* encore les compotes avec du suc de pommes réduit avec du sucre de façon à obtenir une gelée légère; on la laisse à moitié refroidir; puis, en la prenant avec un pinceau, on imbibe les fruits dressés. Cette opération doit se faire au moment de servir, car l'humidité des fruits ramollit la gelée ou le sirop réduit.

3247. Compotes clochées (dessin 429). — Ce genre de dressage est très-élégant, très-distingué; ces compotes peuvent être composées indifféremment avec tous les fruits; mais il est urgent d'observer qu'elles ne doivent être siropées qu'au moment de les présenter, car le sirop des fruits endommagerait la cloche. Ces cloches peuvent être exécutées en pastillage ou en glace-royale, elles peuvent néanmoins être ornées avec de petits ornements en sucre filé; celle que représente le dessin est ornée avec un petit pompon.

3248. Compote de pommes. — Les pommes pour compotes peuvent être cuites entières ou coupées par moitié, en quartiers ou en anneaux; les *calvilles* et les *reinettes* franches conviennent de préférence à cet emploi.

Si les pommes doivent être entières, pelez-les; supprimez-en le cœur et les semences, en les vidant à l'aide d'un tube à colonne ; frottez-les avec un demi-citron, jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée. Chauffez de l'eau dans une casserole bien étamée, ajoutez le suc d'un citron, une poignée de sucre; faites partir en ébullition, et plongez alors les pommes; couvrez la casserole, et retirez-la sur le côté de façon à cuire les pommes sans ébullition. Quand elles sont à point, égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés, couvrez la terrine; laissez refroidir.

Une heure après, passez le sirop, réduisez-le à 30 degrés, parfumez-le à la vanille ou aux zestes; quand il est froid, masquez-en les pommes, préalablement dressées dans un compotier.

La cuisson des pommes coupées s'opère d'après la même méthode. Si les pommes sont sujettes à fondre, on les cuit sans les blanchir et sans ébullition dans un sirop léger à 22 degrés; quand elles sont cuites, on égoutte le sirop, on lui mêle du sucre, et on le cuit encore pour l'amener à 32 degrés.

On dresse les pommes en couronnes superposées ou montées en pyramide, selon qu'elles sont ou entières ou coupées; dans les deux cas, on les masque avec le sirop refroidi.

3249. Compote de pommes, dans la gelée. — Pelez quelques grosses pommes; coupez-les en petites boules ou en olives, à l'aide d'une cuiller à racine; jetez-les à mesure dans de l'eau citronnée, cuisez-les sans excès. Égouttez-les.

D'autre part, émincez 8 ou 10 pommes à gelée, ainsi que les parures des autres; mettez-les dans une casserole, couvrez-les juste avec de l'eau mêlée avec le suc d'un citron, une pincée de sucre; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Jetez-les alors sur un tamis pour en extraire le suc; versez celui-ci dans un grand poêlon, avec le sirop dans lequel les pommes en boules ont cuit; mêlez au liquide 400 grammes de sucre, un demi-bâton de vanille; cuisez-le à feu vif, jusqu'à ce qu'il soit à la *nappe;* ajoutez alors les petites boules de pommes, donnez encore 2 bouillons, et retirez le poêlon pour laisser refroidir à peu près la gelée, en la remuant de temps en temps. Quand la gelée est assez consistante pour que les fruits ne montent pas en dessus, versez-la dans un bol pour la laisser bien refroidir et raffermir; renversez-les alors dans un copotier.

La gelée ne doit pas être trop abondante, par rapport à la quantité de fruits.

3250. Compote de poires. — Les *beurrés* vert et gris; les poires de *rousselet* conviennent à cet emploi. — Coupez-les en moitiés ou en quartiers, pelez-les, supprimez-en les parties dures; blanchissez-les à l'eau bouillante et acidulée. Aussitôt qu'elles sont attendries, égouttez-les pour les ranger dans une terrine vernie, couvrez-les avec du sirop à 28 degrés, chaud. Quand elles sont refroidies, égouttez-les, dressez-les. Réduisez le sirop à 32 degrés, parfumez-le; quand il est froid, versez-le sur la compote.

3251. Compote de petites poires. — Pelez les petites poires, en supprimant la queue; enlevez le cœur à l'aide d'un tube à colonnes; citronnez-les, faites-les blanchir à l'eau acidulée. Quand elles sont attendries, égouttez-les, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop, laissez-les refroidir.

Égouttez les poires, et piquez à chacune une queue d'angélique; puis dressez-les. Réduisez le sirop, laissez-le refroidir, versez-le sur les fruits.

3252. Compote de poires, panachée. — Coupez, chacune en deux parties, 6 poires de *beurré*, tournez-les rondes, en forme de demi-abricot; faites-les cuire au sirop, en les tenant bien blanches.

Parez de même 6 poires de *catillac*, faites-les cuire dans un sirop léger avec un demi-verre de vin blanc, égouttez-les, déposez-les dans une terrine pour les faire macérer dans un sirop à 32 degrés, rougi avec un peu de carmin limpide.

Quand les poires sont refroidies, dressez-les en couronnes superposées, en les alternant, une blanche et une rouge; dressez les plus petites moitiés dans le puits, finissez d'emplir celui-ci avec une compote de verjus, de cerises, de framboises, de quartiers d'abricot ou autres fruits; arrosez la compote avec un bon sirop réduit.

3253. Compote de prunes noires. — Pelez les prunes à vif ou plongez-les à l'eau bouillante pour les échauder et enlever la peau; faites-les légèrement blanchir; égouttez-les, jetez-les dans un sirop léger, mais chaud; laissez-les refroidir à couvert. Égouttez-les ensuite pour les dresser et les masquer avec du sirop réduit à la *nappe*.

3254. Compote de mirabelles.—On peut laisser le noyau aux prunes ou le retirer. —Piquez les fruits, faites-les blanchir quelques secondes. Égouttez-les pour les jeter dans un sirop chaud à 25 degrés ; quand elles sont froides, égouttez-les pour les dresser; faites réduire le sirop ; quand il est froid, versez-le sur la compote.

3255. Compote de figues fraîches. —Il faut choisir les figues fermes, pas tout à fait mûres ; les blanches sont préférables. — Piquez les figues avec une aiguille; faites-les dégorger quelques heures à l'eau froide. Cuisez-les à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient légèrement attendries. Égouttez-les, mettez-les à l'eau froide, et faites-les encore dégorger 6 heures; égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop chaud, à 20 degrés ; 2 heures après, égouttez le sirop, et faites-le bouillir avec un peu de sucre; ajoutez les figues; donnez un seul bouillon, et laissez refroidir; laissez-les macérer quelques heures. Dressez-les alors dans un compotier, et masquez-les avec un sirop neuf à 30 degrés, à la vanille.

3256. Compote de patates. — Choisissez les patates petites, pelez-les, en les laissant de forme naturelle; faites-les blanchir à fond. Égouttez-les, mettez-les dans une terrine; couvrez-les avec du sirop vanillé à 20 degrés. Six heures après, égouttez le sirop; mêlez-lui du sucre, faites-le bouillir, et versez-le sur les

---

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SOIXANTE-DIX-SEPTIÈME.

'92 à 430. — Assiettes-montées pour dessert : tambours, compotes, corbeilles de fruits.







422 à 430

patates. Quelques heures après, égouttez-en le sirop; mêlez-lui du sucre, et faites-le réduire à 30 degrés; versez sur les patates, laissez refroidir et dressez.

3257. Compotes mêlées (dessin 423). — On compose ces compotes avec toute espèce de fruits et gelées de fruits. Les espèces peuvent être variées, mais elles ne doivent pas être en trop grand nombre.

Démoulez un verre de gelée sur le centre du compotier, entourez-le avec une belle couronne d'ananas, de pêches, d'abricots, de pommes, d'oranges, etc, masquez les fruits avec du sirop à 30 degrés.

On peut aussi dresser une couronne de beaux fruits blancs, poires ou pommes, dont on emplit le puits avec des fruits de nuance différente.

3258. Compote d'épines-vinettes. — Égrappez les *épines-vinettes*, plongez-les dans un sirop bouillant, cuit à la *nappe;* donnez 2 bouillons au liquide, retirez le poêlon du feu, et laissez refroidir les fruits dans le sirop. Enlevez-les à l'écumoire pour les dresser. Faites réduire le sirop à la *nappe*, versez-le sur les fruits. — On peut préparer aussi cette compote, en procédant comme pour les groseilles rouges.

3259. Compote de mûres. — Choisissez les mûres grosses, noires, un peu fermes; plongez-les dans un sirop en ébullition, mais léger; donnez un seul bouillon; égouttez les fruits, déposez-les dans une terrine.

Cuisez du sirop à 32 degrés avec un peu de vin blanc, un peu de sirop de mûres; quand il est froid, versez-le sur les fruits; dressez ensuite la compote.

3260. Compote de fraises crues. — Choisissez de belles fraises; prenez-les une à une pour les monter en pyramide dans un compotier, en choisissant les plus belles. — D'autre part, passez-en au tamis quelques poignées des plus petites, afin d'obtenir 2 décilitres de purée; à cette purée, mêlez 200 grammes de sucre en poudre, tenez-la sur la glace. — Au moment de servir, arrosez les fraises avec la purée.

3261. Compote de fraises cuites. — Épluchez les fraises avec soin, plongez-les dans un sirop cuit au *boulé;* retirez aussitôt le poêlon du feu et remuez-le jusqu'à ce que le sirop soit légèrement dissous et mêlé avec les fruits. Une heure après, dressez la compote dans un compotier.

3262. Compote de fraises ananas, framboisée. — Chauffez légèrement, dans un poêlon, quelques poignées de framboises; jetez-les sur un tamis pour en recueillir le suc, mêlez celui-ci avec son même poids de sucre, et faites-en une gelée aux framboises; versez-la dans un bol, remuez-la de temps en temps avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et bien liée; versez-la alors sur des fraises ananas épluchées, dressées en pyramide dans un compotier.

3263. Compote de framboises. — Prenez 1 kilogramme de framboises; choisissez-en 1 demi-kilogramme des plus belles, pour les tenir de côté; exprimez le suc des autres et versez-le dans un poêlon; mêlez-lui son même poids de sucre coupé, et faites-le cuire en gelée; versez celle-ci dans un bol. Quand elle commence à prendre, mêlez-lui les framboises réservées; tenez la compote sur glace; au moment de servir, dressez-la dans un compotier.

3264. Compote de framboises cuites. — Choisissez 5 à 600 grammes de belles framboises, fermes. Cuisez au *boulé* 400 grammes de sucre, dans un poêlon; quand il est à point, ajoutez les framboises, retirez le poêlon sur le côté du feu, et roulez-les dans le sucre jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées; retirez alors le poêlon du feu et laissez refroidir; dressez ensuite la compote.

3265. Compote de groseilles rouges, à la gelée. — Égrappez quelques poignées de belles groseilles rouges, fraîchement cueillies; déposez-les dans une terrine. — Écrasez une égale quantité d'autres groseilles, filtrez-en le suc au papier sans colle, en reversant les premiers jets, jusqu'à ce que le suc passe clair. Mêlez-le alors peu à peu avec son même poids de sucre en poudre, chauffé à la bouche du four; remuez l'appareil de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; versez aussitôt le liquide

dans un large plat; tenez-le à l'étuve une heure; faites-le ensuite refroidir à l'air, jusqu'à ce qu'il soit à peu près pris en gelée; à ce point, mêlez-lui les groseilles égrenées; versez la compote dans un compotier.

3266. Compote de groseilles rouges, cuites.— Pesez 300 grammes de belles groseilles rouges, égrappée, pas trop mûres. — Cuisez, dans un poêlon, 200 grammes de sucre, au petit *cassé;* à ce point, mêlez-lui les groseilles; quand les fruits sont bien enveloppés, retirez le poêlon du feu, et roulez-le sur lui-même jusqu'à ce que le sucre soit à peu près dissous. Laissez refroidir et dressez.

3267. Compote de groseilles à maquereau. — Choisissez des groseilles à maquereau, fermes, qui ne soient pas mûres; plongez-les dans un poêlon d'eau tiède; chauffez l'eau jusqu'à ce que les fruits soient attendris, mais non déformés; égouttez-les bien et versez-les dans du sucre cuit au *boulé;* donnez un bouillon au liquide, et versez fruits et sirop dans une terrine; couvrez avec un rond de papier, et laissez refroidir; dressez ensuite la compote, arrosez-la avec le sirop, en le passant.

3268. Compote de cerises. — Coupez à moitié les queues de 600 grammes de belles cerises aigres (Montmorency). Cuisez 400 grammes de sucre au *boulé;* jetez les cerises dans ce sucre, laissez lever un bouillon, écumez, et versez aussitôt dans une terrine; laissez refroidir, à couvert. Une heure après, prenez quelques décilitres du sirop des cerises, mêlez-lui un peu de sucre, cuisez-le à la *nappe*, et laissez refroidir. Égouttez les cerises, dressez-les dans un compotier, et masquez-les avec le sirop.

3269. Compote de reines-claudes, reverdies. — Choisissez de bonnes prunes, bien vertes, fermes; coupez-leur simplement le bout de la queue. On pique ordinairement les prunes, mais ce piquage n'est pas absolument nécessaire. Plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide.

Mettez les prunes dans une bassine; couvrez-les avec de l'eau froide, ajoutez sel et vinaigre. Posez la bassine sur feu pour chauffer le liquide; aussitôt que les prunes sont légèrement attendries et quelles perdent leur nuance, sans attendre qu'elles montent, enlevez-les avec une écumoire, et passez-les dans une autre bassine ayant de l'eau d'épinards dedans; couvrez et tenez sur le côté du feu jusqu'au moment où les fruits reprennent leur couleur verte. Égouttez-les de nouveau, et mettez-les dans une autre bassine avec du sirop à 25 degrés. Laissez-les refroidir dans ce sirop; puis égouttez-les, et couvrez-les avec du sirop froid, à 28 degrés; deux heures après, servez la compote, masquez-la avec du sirop neuf, vanillé, à 30 degrés, froid.

3270. Compote de reines-claudes, naturelles. — Coupez, à moitié, la queue de 36 grosses *reines-claudes* mûres; plongez-les à mesure dans un sirop bouillant à 20 degrés; ajoutez un morceau de vanille, couvrez le poêlon, tenez-le hors du feu.

Aussitôt que les prunes sont atteintes, égouttez-les sur un tamis, et passez le sirop; faites-le réduire à 30 degrés, laissez-le refroidir; dressez les prunes en pyramide, arrosez-les avec le sirop.

3271. Compote d'abricots de primeur. — Si le noyau des fruits se détache difficilement, on le laisse adhérer.

Choisissez 15 abricots d'égale grosseur, tournez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau en ébullition, retirez aussitôt sur le côté, et tenez-les ainsi jusqu'à ce qu'ils soient attendris; rafraîchissez-les alors, et plongez-les dans un sirop bouillant, à 28 degrés; donnez un seul bouillon, et retirez le poêlon du feu. Laissez refroidir les fruits dans le liquide; dressez-les ensuite dans un compotier pour les arroser avec leur sirop réduit, mêlé avec une cuillerée de liqueur aux noyaux.

3272. Compote d'abricots de plein-vent. — Séparez en deux une quinzaine de beaux abricots, pas trop mûrs; supprimez-en le noyau, pelez-les à vif, et plongez-les à l'eau bouillante pour les blanchir, en donnant 2 bouillons seulement; égouttez-les alors; déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop

à 22 degrés, vanillé ; laissez-les refroidir dans ce sirop; égouttez-les ensuite sur un tamis, et dressez-les en couronnes superposées; arrosez-les avec le sirop, préalablement réduit à 30 degrés et refroidi.

3273. Compote de coings. — Choisissez les fruits en pleine maturité; divisez-les en quartiers, supprimez-en la peau et les parties dures du cœur; plongez-les à mesure dans de l'eau acidulée. Mettez-les ensuite dans une casserole avec de l'eau acidulée, et cuisez-les à fond, à vase couvert; égouttez-les, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop chaud à 22 degrés.

Deux heures après, égouttez le sirop, renforcez-le avec du sucre, faites-le bouillir, laissez-le à moitié refroidir, et versez-le de nouveau sur les fruits; quand ils sont froids, dressez-les dans un compotier, arrosez-les avec leur sirop.

3274. Compote de fruits crus. — Prenez 4 oranges, 2 poires fondantes, 2 pommes, un morceau d'ananas; supprimez le cœur des poires et des pommes, en les perçant de part en part avec un tube à colonne; pelez-les ensuite.

Divisez les oranges en quartiers, parez-les à vif. — Parez les chairs de l'ananas, divisez-les en tranches minces. Rangez symétriquement ces fruits dans un compotier, par couches, en saupoudrant à mesure chaque couche avec de la glace de sucre à la vanille. Tenez cette compote sur glace une demi-heure.

3275. Compote d'oranges. — Choisissez de bonnes oranges, lourdes, mûres à point, d'égale grosseur; divisez-les, chacune en quatre parties; supprimez le cœur de chaque quartier, ainsi que les semences; parez-les à vif, en passant la lame du couteau entre le blanc de l'écorce et les chairs. Déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec de la glace de sucre; couvrez-les, laissez-les macérer une heure en les sautant de temps en temps. Dressez-les en couronnes superposées, dans un compotier; arrosez-les simplement avec le sirop de la terrine.

3276. Compote ou salade d'oranges, à l'eau-de-vie. — Pelez les oranges, coupez-les en tranches, supprimez les premières et dernières tranches; retirez-en les semences, et dressez-les en couronne dans un compotier; ajoutez quelques brins de zeste, saupoudrez-les abondamment avec de la glace de sucre, et laissez-la fondre; mêlez alors au sirop des fruits un décilitre de bonne eau-de-vie, et versez-le sur les oranges.

3277. Compote de pêches. — Divisez quelques bonnes pêches d'espalier, chacune en deux parties; supprimez-en le noyau; plongez les fruits à l'eau bouillante pour les laisser jusqu'à ce que la peau s'en détache : une minute suffit. Egouttez-les alors; déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec du sirop vanillé, à 28 degrés, juste suffisant pour les couvrir; laissez-les refroidir ainsi; égouttez-les ensuite, dressez-les en couronne dans un compotier; arrosez-les avec leur sirop, froid.

3278. Compote de pêches entières. — Choisissez des pêches, fermes, pas trop mûres. Piquez-les avec une fourchette, et faites-les blanchir à l'eau, sans ébullition, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries. Égouttez-les, faites-les dégorger un quart d'heure, à l'eau froide; puis mettez-les dans une terrine, et couvrez-les avec du sirop tiède, à 20 degrés.

Deux heures après, égouttez-les sur un linge; puis fardez-les avec un peu de carmin, d'un côté seulement, de façon à leur donner l'apparence de pêches crues.

Dressez-les dans un compotier avec quelques feuilles fraîches de pêcher, blanchies; arrosez-les avec du sirop vanillé, à 30 degrés.

3279. Compote de pêches dures. — Divisez des pêches, chacune en deux parties; supprimez-en les noyaux, et pelez-les. Plongez-les à l'eau bouillante, et faites-les blanchir à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment ramollies.

Égouttez-les, mettez-les dans une terrine, et couvrez-les avec du sirop vanillé, à 20 degrés. Deux heures après, versez le sirop dans un poêlon, mêlez-lui un peu de sucre, et cuisez-le à 30 degrés; quand il est froid, versez-le sur les fruits.

3280. Compote crue d'ananas. — Prenez la moitié d'un bon ananas; parez-le à vif, de façon à ne laisser aucun point noir. Divisez transversalement les chairs, en tranches pas trop minces, enlevez les parties dures du cœur, à l'aide d'un petit coupe-pâte; rangez ces tranches dans une terrine; saupoudrez-les avec de la glace de sucre.

Ciselez les parures extérieures de l'ananas, plongez-les dans la valeur d'un verre de sirop à 30 degrés, vanillé; donnez 2 bouillons au liquide, et retirez-le du feu; tenez-le à couvert une demi-heure. Passez-le alors sur les tranches d'ananas; 2 heures après, dressez ces tranches en couronne sur un compotier, arrosez-les avec le sirop. — Si l'ananas est cuit, on le sert simplement avec du sirop à 30 degrés.

3281. Compote de melon. — Choisissez un melon d'un bon arome, bien en chairs, pas trop mûr; divisez-le par côtes; supprimez-en les semences et les parties dures de l'écorce; divisez chaque tranche par le milieu; plongez les chairs à l'eau bouillante, cuisez-les à fond, à couvert. Égouttez-les, rafraîchissez-les; rangez-les dans une terrine, et couvrez-les avec du sirop à 20 degrés, tiède; couvrez avec du papier, laissez refroidir. Trois heures après, égouttez le sirop, renforcez-le avec du sucre, de façon à l'amener à 28 degrés; versez-le de nouveau sur les fruits; quand ils sont froids, dressez-les dans un compotier; mêlez au sirop 2 cuillerées de bon rhum, un peu de zeste, passez-le sur les fruits.

3282. Compote macédoine. — Égouttez sur un tamis 6 petites poires entières, en compote, 6 demi-pommes, 12 demi-abricots parés, épluchés, peu cuits. Sur un autre tamis, égouttez 24 belles cerises, sans noyau, cuites.

Déposez dans une terrine 12 quartiers d'orange parés à vif et crus, 2 cuillerées de groseilles rouges et blanches, égrappées, autant de framboises, quelques tranches de melon et d'ananas également crus; saupoudrez avec de la glace de sucre; tenez-les sur glace.

Au moment de servir, dressez symétriquement tous ces fruits, les crus et les cuits, dans un compotier; arrosez-les avec le sirop des fruits crus, mêlé avec un peu de sirop vanillé, à 30 degrés.

3283. Compote de pruneaux. — Mettez dans une casserole 500 grammes de beaux pruneaux secs; couvrez-les avec de l'eau froide, faites bouillir le liquide 12 à 15 minutes; égouttez-les alors; rafraîchissez-les, et remettez-les dans la casserole avec moitié vin et moité eau, pour qu'ils baignent; ajoutez un brin de zeste de citron, un morceau de cannelle; couvrez la casserole, cuisez les pruneaux tout doucement pendant trois quarts d'heure; sucrez-les quand ils sont à peu près cuits; versez-les ensuite dans une terrine pour les faire refroidir; dressez-les alors dans un compotier, et masquez-les, soit avec leur sirop, soit avec un sirop neuf vanillé.

3284. Compote de prunes blanches (brugnons secs). — Faites bouillir les prunes, à l'eau, 10 à 12 minutes; égouttez-les, mouillez-les avec vin blanc et eau, et finissez de les cuire; sucrez-les quand elles sont à peu près cuites. Laissez-les refroidir; dressez-les alors dans le compotier; arrosez-les avec leur sirop ou du sirop neuf mêlé avec un peu de marasquin.

3285. Compote chaude de marrons, au rhum. — Fendez 50 marrons; faites les griller; épluchez-les aussitôt, mettez-les dans une terrine, et couvrez-les avec du sirop chaud, vanillé, à 28 degrés; tenez la terrine à l'étuve 2 heures; égouttez alors les marrons, dressez-les dans un compotier, arrosez-les avec 2 décilitres de rhum chauffé avec 150 grammes de sucre, et enflammé.

3286. Compote de marrons filés. — Fendez 50 marrons, faites-les sauter sur feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce que l'écorce et la peau s'en détachent; épluchez-les, cuisez-les avec un peu d'eau et un morceau de vanille; passez-les au tamis; pesez alors la purée; puis cuisez au *boulé* moitié de son poids de sucre, dans un poêlon, avec un morceau de vanille; mêlez la purée au sucre, et travaillez l'appareil avec une cuiller pour le faire dessécher quelques minutes, en le tournant; retirez-le et laissez-le

refroidir; introduisez-le alors dans une *seringue à macarons*, munie à son extrémité d'un rond en métal percé de plusieurs trous du diamètre d'un vermicelle; poussez cet appareil dans un compotier, en le montant en pyramide. — A défaut de seringue d'office, on fait passer la pâte à travers une passoire ou un gros tamis.

3287. Compote espagnole, aux œufs filés. — Pour préparer cette compote, il faut disposer d'une petite passoire à fond plat, mais percée de plusieurs trous, auxquels sont adaptés de petits tuyaux en fer-blanc. Cette compote est très-estimée en Espagne.

Cassez 18 œufs, bien frais, séparez le blanc des jaunes, déposez ceux-ci dans une terrine, et broyez-les avec une cuiller en bois. Versez dans un sautoir du sirop à 30 degrés : la couche de sirop doit avoir l'épaisseur de 2 centimètres; faites-le bouillir et versez dans la passoire le tiers des jaunes d'œuf, pour les faire tomber dans le sirop bouillant, en les étalant sur toute la largeur du sautoir. Couvrez celui-ci, donnez un bouillon au sirop, et retirez-le aussitôt du feu; 2 minutes après, les œufs doivent êrre raffermis et avoir l'apparence de vermicelle. Enlevez-les avec une large écumoire pour les déposer sur un tamis; saupoudrez-les avec un peu d'eau froide pour empêcher qu'ils ne collent ensemble. Recommencez l'opération, et dressez ensuite les œufs filés dans un compotier; arrosez-les avec du sirop à la vanille, à 32 degrés, bien refroidi.

3288. Compote savoyarde. — On compose cette compote avec des légumes et des fruits. Comme légumes, on emploie de petites carottes, des haricots verts, concombres et cornichons; comme fruits de petites poires, des écorces, des coings, du melon, des abricots verts et des groseilles à maquereau. Les légumes et les fruits sont cuits à fond et reverdis, selon leur nature; on les fait ensuite macérer avec un peu de sel; on les égoutte, on les lave et on leur donne 3 *façons* au sucre, en procédant d'après la méthode appliquée aux fruits confits; en dernier lieu, on cuit le sirop à 30 degrés, après l'avoir mêlé avec un cinquième de son volume de bon vinaigre; on laisse macérer la compote dans ce sirop au moins 24 heures, avant de la servir.

GELÉES, MARMELADES, CONFITURES, PATES DE FRUITS

Quand on veut conserver les confitures, il convient de ne couvrir les vases que le lendemain de leur cuisson, on ne s'expose pas ainsi à les voir fermenter ou moisir. Les confitures étant refroidies dans des vases en verre ou en faïence, on les couvre avec un rond de papier, coupé juste du diamètre intérieur du vase, mais humecté à l'eau-de-vie; on coupe ensuite d'autres ronds de papier, excédant le diamètre des vases, d'un centimètre à peu près; on humecte les bords de ce papier avec de la gomme ou de la gélatine dissoute pour l'appliquer au-dessus des vases, en appuyant les bords.

On conserve les confitures dans un lieu à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du grand jour. Il convient aussi d'étiqueter les vases, en spécifiant la qualité des confitures et la date de leur cuisson.

3289. Gelée de groseilles, à chaud. — Il faut choisir des groseilles rouges et blanches, par moitié, peu mûres, qui n'aient pas été cueillies pendant la pluie : on peut les mêler avec quelques parties de framboises. La gelée est plus belle si elle est cuite peu à la fois. — La gelée destinée à être servie sur table doit être moulée dans des petits pots à gelée, c'est-à-dire des verres légèrement coniques : c'est la forme qui se prête le mieux au démoulage.

Égrappez 4 à 5 kilogrammes de groseilles ; mettez les fruits dans une bassine en cuivre, posez celle-ci sur feu, en remuant au fond avec une écumoire rouge, jusqu'à ce que les groseilles soient chaudes et fon-

dues ; versez-les alors sur un grand tamis neuf, à claire-voie, posé sur une terrine vernie, reversez les premiers jets dans le tamis, tirez-le à clair, puis filtrez-le à la *chausse*[1].

Mesurez 2 litres de suc; mettez-le dans une bassine rouge, avec son même poids de sucre en morceaux.

Quand le sucre est à peu près dissous, posez la bassine sur le feu vif; écumez et cuisez quelques minutes; trempez alors l'écumoire dans la gelée, agitez-la au-dessus de la bassine, et laissez couler le peu de gelée qui reste attachée ; si la gelée *nappe* l'écumoire, c'est-à-dire si elle tombe en gouttes plates, en forme de *nappe* d'eau, la cuisson est à point; écumez.

On reconnaît aussi cette cuisson, si en laissant tomber quelques gouttes de gelée sur une assiette, elles restent rondes. — On verse alors la gelée dans des vases en grès ou en verre, chauffés.

3290. Gelée de groseilles, à froid, dans les verres. — Choisissez des groseilles fraîches, pas trop mûres; retirez-en les grappes; broyez les grains, puis mettez-les dans un linge, et exprimez-en le suc, à deux personnes, sans cependant trop presser.

Pour chaque litre de suc, prenez 1 kilogramme[2] de sucre cassé; mettez-les ensemble dans une bassine; un quart d'heure après, cuisez la gelée à la *nappe;* écumez et enfermez dans des verres; couvrez-les 12 heures après.

Pour fermer les verres, il faut d'abord masquer la gelée avec un rond de papier imbibé avec de l'eau-de-vie, puis humecter les bords du verre avec de la gomme ou de la gélatine dissoute, et appuyer dessus un carré de fort papier, suffisant pour le couvrir. Laissez sécher quelques heures. Coupez ensuite le papier tout autour, à niveau du verre.

3291. Gelée de groseilles, à cru. — Choisissez des groseilles peu mûres, acides, rouges ou blanches. Égrappez-les, écrasez-les, exprimez-en le suc, et filtrez-les au tamis.

Pour chaque litre de suc, prenez un kilogramme de sucre en poudre; mettez-le dans un poêlon ou une bassine, chauffez-le à la bouche du four, en remuant de temps en temps : il doit être bien chaud.

Délayez-le alors avec le suc de groseilles, et tournez le liquide, tout à fait hors du feu, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Passez-le alors au tamis, et avec lui, remplissez des verres à gelée, pas trop grands; laissez-les sécher à l'air 12 heures; couvrez-les ensuite.

Cette gelée est excellente, mais elle se conserve moins longtemps que celle qui est cuite.

3292. Gelée de pommes. — Émincez 50 pommes reinettes, mûres à point; placez-les dans une casserole, mouillez-les, juste à couvert, avec de l'eau; posez la casserole sur feu, couvrez-la, et cuisez les fruits jusqu'à ce qu'ils soient à peu près fondus. Versez-les alors sur une serviette; pour passer le suc, laissez-le bien déposer; décantez-le ensuite pour le filtrer à la *chausse* ou à la serviette. Versez-le dans une bassine, mêlez-lui trois quarts de son poids de sucre coupé, ainsi que le suc de quelques citrons; quand le sucre est à peu près dissous, posez la bassine sur feu vif, remuez le liquide, écumez-le avec soin, et cuisez la gelée à la *nappe;* versez-la dans des vases en verre, chauffés; rangez à mesure ceux-ci sur un plafond, tenez-les une heure à l'étuve tiède. Laissez-les ensuite refroidir à l'air, couvrez-les alors.

Cette gelée peut être parfumée à la vanille ou aux zestes. Si on cuit de la gelée pour l'employer sous peu, on peut la verser dans des moules à dariole. — Pour obtenir de la gelée bien claire, il faut peler les pommes et ne pas employer les pelures. — La gelée de pommes peut être légèrement rougie au carmin-

3293. Gelée de pommes à l'anglaise. — Retirez le zeste à 8 oranges, citrons ou bigarrades; émincez-le en julienne, cuisez-le à grande eau.

Versez dans une bassine 1 kilogramme de suc de pommes, filtré; ajoutez trois quarts de son poids de

1 Pour les gelées qu'on emploie dans la cuisine, il n'est pas nécessaire de filtrer les sucs à la chausse; on les filtre simplement au tamis; mais alors il faut avoir soin de bien écumer la gelée.

2. On peut aussi faire la gelée à trois quarts, c'est-à-dire 750 grammes de sucre pour chaque litre de suc, mais alors il faut cuire plus longtemps la gelée, et l'arome du fruit s'évapore davantage.

sucre coupé, le jus des huit oranges. Posez la bassine sur feu, cuisez la gelée à la *nappe;* additionnez alors les zestes bien égouttés, cuisez-les quelques minutes, versez la gelée dans des petits verres coniques.

3294. Gelée d'abricots. — Émincez les abricots, après en avoir retiré les noyaux ; mettez-les dans une bassine, couvrez-les avec de l'eau juste à hauteur, et cuisez-les jusqu'à ce que les fruits soient fondus ; jetez-les alors sur un tamis pour en recueillir le liquide ; mêlez-lui aussitôt moitié de son poids de suc de pommes ; puis versez-le dans une bassine, et mêlez-lui 700 grammes de sucre pour chaque litre de liquide; ajoutez quelques sucs de citrons, et cuisez la gelée à la *nappe:* il convient d'en cuire peu à la fois; écumez.

Versez la gelée dans des pots chauffés, tenez ceux-ci quelques heures à l'étuve; laissez refroidir la gelée, avant de couvrir les vases.

3295. Gelée de coings. — Choisissez des coings mûrs, bien parfumés; pelez-les, coupez-les en deux émincez-les; placez-les dans une casserole avec le suc de quelques citrons; mouillez à couvert avec de l'eau chaude ; couvrez la casserole, posez-la sur le feu pour cuire les fruits; aussitôt qu'ils commencent à fondre, versez-les sur un ou plusieurs tamis pour passer le liquide ; laissez déposer celui-ci, et filtrez-le à la *chausse*, Versez-le dans une bassine ; mêlez-lui son même poids de sucre coupé ; laissez dissoudre le sucre, et cuisez la gelée à la *nappe*, en opérant comme il est dit pour la gelée des pommes.

3296. Macédoine de fruits à la gelée. — Égouttez de leur sirop divers fruits à moitié confits, tels que cerises, groseilles vertes, verjus, abricots, mirabelles, ananas, pommes et poires, variez les nuances et les espèces autant que possible.

Les gros fruits doivent être coupés à la cuiller, en petites boules rondes ou en olives ; ajoutez des demi-amandes mondées, ainsi que des pistaches bien sèches.

Préparez de la gelée de pommes ou de framboises, en procédant d'après la méthode prescrite plus haut ; quand elle est cuite à la *nappe*, mêlez-lui les fruits ; retirez-la aussitôt du feu, laissez-la à peu près refroidir dans la bassine, en la remuant de temps en temps ; versez-la ensuite dans des petits verres à gelée, de forme conique ; tenez ceux-ci une heure à l'étuve tiède, et laissez-les refroidir à l'air.

3297. Bordure de gelée de fruits. — Certaines compotes de peu d'apparence peuvent être dressées dans ces bordures. En ce cas, il convient de préparer une gelée de fruits, pommes, coings ou groseilles, la verser dans un moule en porcelaine ou en verre, ou même en fer-blanc, si la gelée n'est pas rouge. Tenez le moule à l'étuve quelques heures, faites refroidir la gelée à l'air, jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme ; renversez-la alors sur un compotier, et garnissez le puits avec une macédoine ou une seule espèce de fruits en compote.

3298. Oranges à la gelée. — Prenez 3 oranges confites, entières ; lavez-les à l'eau tiède, videz-en l'intérieur, et posez-les sur une couche de glace pilée, en tenant l'ouverture en haut. Remplissez alors le vide des oranges avec de la gelée de pommes, simple ou à la macédoine, liquide et à peu près refroidie. Quand cette gelée est raffermie, essuyez bien les oranges, divisez-les en moitiés, et dressez ceux-ci dans un compotier.

3299. Marmelade d'abricots. — Choisissez des abricots mûrs, ouvrez-les pour en retirer le noyau ; coupez les fruits en quartiers, déposez-les dans une bassine pour les arroser avec un peu d'eau ; ajoutez une poignée de sucre, faites-les fondre, en les tournant avec une cuiller en bois ; passez-les au tamis. Pesez la purée ; pesez trois quarts de son poids de sucre, cuisez-le au petit *cassé ;* versez la purée dans le sucre, et travaillez la marmelade à la spatule sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle arrive à la cuissòn de la *nappe*. Versez-la aussitôt dans des vases préalablement chauffés à l'étuve ; laissez-la bien refroidir avant de couvrir les vases. — On peut additionner à cette marmelade, quelques minutes avant de la retirer, les amandes des abricots, préalablement mondées et blanchies quelques minutes.

3300. Marmelade de pommes. — Coupez des pommes en quartiers, pelez-les, émincez-les et mettez-

les dans une casserole, saupoudrez-les avec une poignée de sucre; ajoutez le suc d'un citron, un peu d'eau.

Couvrez la casserole, faites cuire les pommes à feu modéré ; aussitôt qu'elles s'écrasent sous la pression des doigts, passez-les au tamis.

Pesez cette purée, mêlez-lui trois quarts de son poids de sucre pilé ; posez la bassine sur le feu, et réduisez la marmelade, en la travaillant à la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe*. Versez-la aussitôt dans des pots préalablement chauffés.

Les marmelades de poires et de coings se traitent d'après cette méthode ; mais les marmelades préparées avec du sucre cuit au petit *cassé* sont plus belles.

3301. Marmelade de mirabelles. — Prenez 2 kilogrammes de mirabelles, sans noyaux, préalablement divisées en deux ; mettez-les dans une bassine, avec 2 poignées de sucre en poudre, faites-les fondre sur le feu pour les passer au tamis.

Cuisez, au *boulé*, 1 kilogramme et demi de sucre ; ajoutez les fruits, cuisez la marmelade à la *nappe* sans la quitter.

3302. Marmelade de pêches. — Prenez quelques bonnes pêches pas trop mûres, fendez-les en deux pour en supprimer le noyau. Pelez les chairs, émincez-les, pesez-les. Pour 1 kilogramme de chairs, pesez trois quarts de sucre, cuisez celui-ci au *boulé ;* mêlez les fruits au sucre pour cuire la marmelade sans cesser de la tourner, jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe*.

On peut parfumer la marmelade aux zestes ou à la vanille.

3303. Marmelade d'oranges. — Choisissez une douzaine d'oranges pas trop mûres, râpez-en légèrement le zeste, piquez-les avec une grosse aiguille, et plongez-les dans une marmite d'eau bouillante pour les cuire à couvert. Quand l'écorce est bien attendrie, égouttez-les, pour les faire dégorger à grande eau deux jours, en changeant l'eau.

Égouttez-les, divisez-les pour en supprimer les semences ; passez alors les chairs et l'écorce au tamis : pesez la purée. Cuisez au *boulé* le même poids de sucre que de purée, ajoutez celle-ci, faites réduire la marmelade à la *nappe*.

3304. Marmelade de reines-claudes. — Si on ne tient pas à ce que la marmelade soit verte, il faut se procurer des reines-claudes bien mûres, les traiter selon la méthode prescrite pour les mirabelles. Dans le cas contraire, il faut blanchir les prunes, les faire reverdir d'après la méthode prescrite à l'article 3269. Quand elles sont bien dégorgées, égouttez-les, passez-les au tamis, mêlez la purée dans une bassine, avec trois quarts de son poids de sucre cuit au *boulé ;* cuisez la marmelade à la *nappe ;* quand elle est à point, versez-la dans les pots. — Cette marmelade est jolie, bonne et très-utile à la pâtisserie.

3305. Marmelade de framboises. — Passez au tamis 2 kilogrammes de framboises. Versez la purée dans une bassine, mêlez-lui son même poids de sucre pilé ; faites-la réduire. Quand elle est arrivée au degré de la *nappe*, versez-la dans des pots. — On prépare aussi cette marmelade sans passer les fruits.

3306. Marmelade de patates. — Divisez les fruits en quartiers, pelez-les, cuisez-les à grande eau, légèrement acidulée ; égouttez-les, passez-les au tamis.

Cuisez au *boulé* trois quarts de leur poids de sucre ; ajoutez la purée et un peu de zeste de citron ; cuisez la marmelade à la *nappe*. Retirez les zestes avant de verser la marmelade dans les vases.

3307. Marmelade de fruits d'églantier. — Choisissez les fruits bien rouges et mûrs; fendez-les pour en supprimer les semences ; pesez-en 3 kilogrammes ; déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec 2 bouteilles de vin blanc léger ; faites-les macérer 24 heures. Chauffez-les alors dans une bassine rouge afin d'attendrir les chairs pour les passer au tamis.

Pesez la purée ; pesez trois quarts de son poids de sucre, cuisez-le au *boulé*, mêlez-lui la

purée de fruits, et cuisez la marmelade jusqu'à ce qu'elle soit à point, sans la quitter. Versez-la alors dans des vases pour la conserver comme la marmelade d'abricots. — Cette marmelade est très-usitée en Allemagne pour les sauces d'entremets. Elle est d'une belle couleur et d'un goût tout particulier.

3308. **Confiture de groseilles de Bar.**— Égrappez des groseilles blanches, supprimez-en les pépins avec un bec de plume d'oie; pesez-les; pesez le même poids de sucre coupé, et cuisez celui-ci au *boulé*. A ce point, mêlez-lui les groseilles épepinées, ainsi que leur suc; faites-les simplement frémir quelques minutes sur le côté du feu; versez ensuite le sirop et les fruits dans une terrine, laissez-les refroidir.

Égouttez le sirop des fruits, remettez-le dans la bassine. Pour chaque litre de liquide, ajoutez 2 décilitres de suc de groseilles ou de pommes et 200 grammes de sucre; cuisez-le encore au *boulé;* puis mêlez-lui les groseilles, et cuisez-les ensemble jusqu'à la *nappe*.

3309. **Confiture de groseilles à maquereau.** — Égrenez les groseilles; faites-les blanchir, reverdissez-les d'après le procédé décrit pour les confitures de verjus; pesez-les.

Préparez un sirop avec les trois quarts du poids des fruits; quand il est à 20 degrés, plongez les groseilles dans le liquide; chauffez-les, versez-les ensuite avec le sirop dans une terrine.

Cinq à six heures après, égouttez le sirop dans la bassine, cuisez-le à 25 degrés, mêlez-lui les groseilles, donnez un seul bouillon, et versez de nouveau dans la terrine. Trois ou quatre heures après, recommencez la même opération, en cuisant le sucre à 28 degrés; donnez encore une façon, en cuisant du sucre neuf à 30 degrés; donnez un bouillon aux fruits, et tenez 2 heures la bassine à l'étuve; versez ensuite la confiture dans des vases préalablement chauffés; faites-la bien refroidir avant de couvrir les vases.

3310. **Confiture de bigarrades.** — Choisissez de grosses bigarrades, râpez-en le zeste, avec un morceau de verre. Divisez-les en quartiers, supprimez-en les semences, et faites-les cuire à l'eau, à vase couvert. Égouttez-les, faites-les dégorger à l'eau froide 48 heures, égouttez-les ensuite; émincez-les.

Cuisez au *boulé* le même poids de sucre que de fruits; quand le sucre est à point, ajoutez les fruits, et faites réduire à la *nappe*, en remuant.

3311. **Confiture de fraises ananas à la gelée.** — Épluchez 1 kilogramme de belles fraises ananas, bien fraîches; rangez-les par couches dans une terrine, avec 1 kilogramme 1/2 de sucre en poudre, tenez-les au frais; 2 heures après, le sucre doit être à peu près fondu. Versez alors le sucre et les fruits dans une bassine, posez celle-ci sur le feu, agitez légèrement la bassine, afin que le sucre ne s'y attache pas; laissez lever un bouillon, puis versez le liquide et les fruits dans une terrine pour les laisser refroidir.

Versez dans la bassine 1/2 litre de suc de pommes, ajoutez 500 grammes de sucre pilé; posez la bassine sur feu, et écumez le liquide avec soin; mêlez-lui le sirop des fraises, et faites-le cuire à la *nappe*, en l'écumant. Plongez les fraises dans le liquide, donnez 2 bouillons couverts, retirez la bassine pour laisser refroidir les fruits à moitié; versez alors la confiture dans des pots.

3312. **Confitures de pastèques ou melon d'eau.** — Choisissez les fruits peu mûrs; coupez-les en tranches minces, supprimez-en l'écorce dure et les semences, faites-les blanchir à fond; égouttez-les.

Cuisez leur même poids de sucre à 20 degrés; mêlez-lui les fruits; donnez un bouillon et retirez. Donnez-leur 4 à 5 façons. En dernier lieu, égouttez-les sur un tamis, rangez-les dans une bassine, et couvrez-les avec du sirop neuf à 32 degrés; donnez un seul bouillon au sirop, retirez-le du feu; additionnez le zeste de quelques citrons, et laissez refroidir la confiture pour l'enfermer dans des vases, après avoir retiré les zestes.

3313. **Confitures de feuilles de rose.** — Il faut choisir les boutons ouverts, les effeuiller pour les plonger à l'eau bouillante, les cuire 45 minutes. Égouttez-les alors, et plongez-les dans du sucre cuit au *soufflé;* donnez quelques bouillons au liquide et versez la confiture dans des vases chauds.

3314. **Confitures de cerises.** — Retirez les queues et les noyaux à des cerises, pesez les fruits. Pesez

une égale quantité de sucre, mettez-le dans une bassine non étamée, et arrosez-le avec un peu d'eau pour le faire dissoudre; posez la bassine sur feu, cuisez le sirop au *boulé*, à ce point, ajoutez les cerises, continuez la cuisson jusqu'à ce que le sirop soit réduit à la *nappe;* retirez alors la confiture du feu pour emplir les vases.

Pour opérer d'après cette méthode, il faut de bonnes cerises, bien en chair, pas trop mûres. Les fruits du nord de l'Europe ne conviennent pas pour cet apprêt, il faut leur donner 2 ou 3 *façons*.

3315. Confiture de cerises au suc de groseilles. — Retirez la queue et le noyau à 2 kilogrammes de cerises aigres de *Montmorency;* rangez-les dans une bassine par couches, alternées avec 1 kilogramme de sucre en poudre.

Quand le sucre est fondu, posez la bassine sur le feu pour cuire le sirop au *boulé*. A ce point, mêlez-lui les cerises; donnez un bouillon, et versez dans une terrine pour les laisser refroidir. Égouttez ensuite les cerises sur un tamis, et versez le sirop dans une bassine. Mêlez alors au liquide 2 verres de suc de groseilles; cuisez-le de nouveau au *boulé;* versez les cerises dans le sirop, et cuisez la confiture à la *nappe;* laissez-la refroidir à moitié avant de la verser dans les vases.

3316. Confiture de cerises à la gelée de framboises. — Cuisez 500 grammes de sucre au *boulé*, mêlez-lui 6 à 700 grammes de cerises sans noyaux; donnez 2 bouillons, et versez dans une terrine.

Quatre heures après, égouttez les cerises sur un tamis, et versez dans la bassine seulement les deux tiers du sirop; mêlez-lui un peu de sucre, et cuisez-le à 30 degrés; mêlez-lui de nouveau les cerises, et laissez refroidir. Faites égoutter les cerises sur un tamis.

D'autre part, avec du suc de framboises et du sucre, préparez de la gelée; elle ne doit pas être abondante, par rapport à la quantité de cerises. Aussitôt qu'elle arrive à la *nappe*, mêlez-lui les cerises bien égouttées; donnez 2 bouillons et retirez aussitôt. Placez la bassine au courant d'air, afin de refroidir au plus tôt la gelée, en la remuant de temps en temps. Quand elle n'est plus que tiède, versez-la dans des petits verres à gelée.

Le sirop de cerises qui reste, peut être mis en bouteille, et cuit au bain-marie pour être servi comme sauce d'entremets.

3317. Confiture de verjus. — Choisissez 1 kilogramme de grains de verjus, gros et fermes; plongez-les à l'eau chaude, fortement salée, dans un poêlon. Au premier bouillon, retirez-les de côté, et laissez-les refroidir dans l'eau; égouttez-les alors pour en retirer les pepins, à l'aide d'une plume d'oie taillée en pointe. Replongez les raisins dans l'eau où ils ont blanchi; couvrez le poêlon, posez-le sur le côté du feu, et tenez-le ainsi sans ébullition jusqu'à ce que les fruits soient reverdis.

Retirez-les alors à l'écumoire, égouttez-les, rafraîchissez-les, et plongez-les dans un sirop léger, bouillant; donnez un seul bouillon; couvrez la bassine, retirez-la du feu pour laisser refroidir les fruits et le sirop. Égouttez-les encore, déposez-les dans une terrine, renforcez le sirop avec du sucre, faites-le bouillir, et versez-le sur les fruits; couvrez ceux-ci avec un rond de papier.

Six heures après, versez le sirop dans un poêlon, renforcez-le, cuisez-le au *perlé*, et versez les fruits dedans; donnez un bouillon, retirez et laissez refroidir. — Six heures après, cuisez à la *nappe* 6 à 800 grammes de sucre; égouttez les fruits, versez-les dans le liquide; donnez un bouillon couvert; retirez la bassine, et laissez refroidir à moitié la confiture avant d'emplir les vases.

3318. Pâte de pommes à la vanille. — Les pâtes de fruits sont des marmelades réduites, très-serrées, qu'on fait refroidir en couches plus ou moins épaisses, pour être séchées et divisées ensuite.

Les pâtes de fruits, séchées à point, peuvent être mises au tirage ou au candi; on peut aussi les glacer au *cassé* ou à la glace de sucre. — La cuisson des marmelades pour pâte de fruits est la grande *nappe*.

Pelez de bonnes pommes, coupez-les en quartiers; mettez-les dans une casserole, avec peu d'eau; couvrez la casserole, et cuisez les fruits jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Passez-les au tamis; versez la

purée dans une bassine, mêlez-lui son même poids de sucre pilé, ajoutez un bâton de vanille. Posez la bassine sur feu, et faites réduire la marmelade à la grande *nappe*. Versez-la alors sur des plaques saupoudrées de sucre, en couche d'un demi-centimètre d'épaisseur; saupoudrez aussi la pâte avec du sucre fin; placez les plaques à l'étuve chaude, pour les laisser 12 heures; aussitôt que la pâte est devenue malléable, changez-la de plaque, en la renversant; laissez-la refroidir à la température de la cuisine, en la retournant souvent.

On conserve ordinairement ces pâtes dans des caisses, entre des feuilles de papier saupoudrées avec du sucre. Mais pour l'usage de la cuisine, il est préférable d'enfermer la pâte, aussitôt qu'elle est cuite, dans des boîtes à conserve, en fer-blanc; elle reste ainsi plus moelleuse. Quand on veut l'employer, il suffit de la démouler pour la diviser en tranches transversales.

3319. Pâte de coings. — Épluchez des coings bien mûrs, émincez les chairs, rangez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau; fermez bien la casserole pour les cuire. Passez-les ensuite au tamis, versez cette purée dans une bassine, mêlez-lui son même poids de sucre pilé, faites réduire la marmelade sans la quitter; lorsqu'elle marque la grande *nappe*, ajoutez un peu de cochenille liquide pour la colorer de teinte rose. Versez-la alors dans des boîtes, ou étalez-la sur des feuilles d'office, en couche de 8 millimètres d'épaisseur. Saupoudrez-la avec du sucre en poudre, tenez-la à l'étuve pour la sécher, en procédant comme il est décrit plus haut.

3320. Pâte de poires. — Préparez une purée de poires de Saint-Germain, mêlez-lui un cinquième de son poids de purée de pommes du Canada; pesez-la. Pour un kilogramme de purée, cuisez au *boulé*, un kilogramme de sucre; mêlez-lui la purée et cuisez sans la quitter jusqu'à ce qu'elle soit à la grande *nappe*, et qu'en la pressant entre deux doigts, elle offre de la résistance. Étalez-la sur des plaques et faites sécher. Cette pâte peut être légèrement rougie avec du carmin.

3321. Pâte de pommes au sucre cuit. — Préparez une purée de pommes du Canada, aussi blanche que possible; pesez-la. — Cuisez au *boulé* son même poids de sucre coupé, ajoutez vanille ou zestes. Mêlez-lui la purée, et cuisez la pâte jusqu'au point où elle se détache du fond de la casserole. Versez-la alors sur une plaque, étalez-la avec la lame du couteau de l'épaisseur de trois quarts de centimètre. Faites-la sécher à l'étuve, jusqu'au point de pouvoir l'enlever; mettez-la alors sur du papier et faites-la de nouveau sécher jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait à point.

3322. Pâte d'abricots. — Pelez des abricots, émincez-les, mettez-les dans une casserole avec quelques poignées de sucre; faites-les fondre sans les quitter, passez au tamis. Pesez la purée.

Mettez dans une bassine trois quarts de son poids de sucre avec un peu d'eau; cuisez-le au *boulé*; mêlez-lui la purée et cuisez en remuant au fond du poêlon avec une cuiller, jusqu'à ce que la marmelade soit cuite au point qu'elle se détache de la casserole, et qu'en en pressant une petite partie entre deux doigts, elle offre une forte résistance : en écartant les doigts, elle doit faire un certain bruit.

Versez-la alors sur des plafonds, en couche peu épaisse; faites-la sécher à l'étuve, et retournez-la 12 heures après, sur une plaque couverte de papier.

FRUITS CONFITS

Pour être bien rendus, les fruits confits exigent une certaine connaissance pratique, mais surtout beaucoup de soins intelligents.

Les fruits bien confits doivent être transparents et tendres, ils ne deviennent ternes, durs, raccornis ou fermentés, qu'alors que l'opération est mal comprise, mal dirigée.

Pour confire les fruits, il faut d'abord se rendre compte de leur nature, s'ils sont aqueux, charnus ou farineux. En partant de ce principe, on peut non-seulement confire toutes les espèces dont on fait journellement usage, mais encore un grand nombre de légumes tels que : carottes, patates, haricots verts. En combinant bien les blanchissages et les cuissons, les fruits les plus âcres, les plus acides, peuvent devenir très-agréables, les plus durs acquièrent de la tendreté.

Les causes contribuant à l'imperfection des fruits confits sont de différentes natures. Ils deviennent coriaces ou raccornis, toutes les fois qu'ils ne sont pas suffisamment blanchis ou qu'ils sont conduits à sirop trop serré, soit dans les premières façons qu'ils subissent, soit dans la dernière période de l'opération.

Les fruits restent ternes lorsqu'ils sont confits avec une insuffisante quantité de sucre ou avec du sucre inférieur, ce qui n'est pas en réalité une économie par rapport au résultat.

Les fruits trop blanchis sont exposés à se mettre en purée aux premières façons; mais lorsqu'ils sont bien soignés, ils donnent encore de meilleurs résultats que ceux qui ne le sont pas assez. Néanmoins, les fruits blanchis à point peuvent être altérés par la fermentation, si on les laisse séjourner trop longtemps dans le sirop, en négligeant de recuire celui-ci, autrement dit de leur donner à temps les *façons* exigées.

Un point très-important à observer consiste à mêler les fruits au sucre, à chaque *façon*, et leur donner un bouillon. A la dernière *façon* il convient de changer le sirop des fruits; ils sont ainsi moins exposés à a fermentation et sont aussi plus transparents. Dans quelques cas, pour les fruits à écorce surtout, le sirop doit être changé après la première façon, et ensuite à la dernière.

3323. Blanchissage des fruits à confire. — Le blanchissage des fruits consiste à les faire bouillir dans une bassine d'eau bouillante, après les avoir tournés ou épluchés; cette opération, si indifférente en apparence, est pourtant celle d'où dépend en quelque sorte la perfection des fruits; il convient donc de la traiter avec attention.

Pour les fruits devant rester blancs, il faut les blanchir daus un vase étamé, et ajouter à l'eau de blanchissage un peu de suc de citron, verjus ou acide citrique liquéfié.

On reconnaît que les fruits sont assez blanchis quand ils peuvent facilement être pénétrés avec une pointe quelconque. — En général, il convient de blanchir les fruits à grande eau, en modérant l'ébullition vers la fin du blanchissage.

Dès que les fruits sont à point, il faut les enlever avec soin, à l'aide d'une large écumoire en cuivre rouge pour les plonger aussitôt à l'eau froide; mais cette eau doit être changée plusieurs fois avant de les égoutter.

Les oranges, citrons, cédrats, chinois entiers, ou les écorces de ces fruits, ont besoin de dégorger longtemps à l'eau froide.

3324. Procédé pour enlever le duvet des fruits verts. — Les amandes, pèches et abricots n'ayant pas encore atteint leur maturité sont recouverts d'un duvet qui doit disparaître; pour y parvenir, il faut faire dissoudre (dans l'eau du blanchissage) du sel de soude, dans les proportions de 10 grammes par litre d'eau.

Frottez les fruits avec un linge jusqu'à ce que le duvet s'en détache; plongez-les à mesure dans une bassine d'eau mêlée avec du sel de soude pour les faire blanchir, les reverdir et les faire dégorger 24 heures.

On peut remplacer le sel de soude par des cendres de bois dur que l'on fait bouillir dans l'eau, enfermées dans un sachet.

3325. Procédé pour reverdir les fruits verts, à noyaux. — Placez 10 litres d'eau dans une bassine avec 50 grammes de sel et 2 décilitres de vinaigre ou verjus. Piquez les fruits avec une fourchette, jetez-les à mesure dans l'eau, posez la bassine sur feu; aussitôt que les fruits sont légèrement attendris, retirez la bassine, couvrez-les avec un grand rond de papier. Posez la bassine dans un lieu froid.

Trois heures après, remettez la bassine sur feu doux, enlevez le rond de papier, étalez sur les fruits quelques poignées d'épinards, et couvrez entièrement la bassine avec une plaque ou un plafond.

A mesure que la chaleur augmente, les fruits reverdissent. Cuisez les fruits jusqu'à ce qu'ils soient tendres : ceci s'applique seulement aux amandes, abricots et pêches vertes, car les reines-claudes ne doivent pas bouillir dans l'eau. Retirez la bassine sur le côté du feu; tenez-la ainsi jusqu'à ce que les fruits soient bien verts.

Égouttez-les alors, plongez-les de nouveau dans une grande quantité d'eau froide pour les laisser 12 heures, en ayant soin de les changer souvent d'eau. En les sortant de l'eau froide, plongez-les dans un sirop léger ; chauffez le liquide jusqu'au moment où il va bouillir, retirez-le aussitôt.

3326. Façons à donner aux fruits. — Quand les fruits sont blanchis et bien égouttés, il faut les déposer dans une terrine, les couvrir avec du sirop léger, plus ou moins chaud, selon qu'ils sont gros et consistants.

L'intervalle d'une *façon* à l'autre ne peut pas être déterminé d'une manière générale, car cela dépend encore de la facilité avec laquelle les fruits se pénètrent de sucre; ainsi, quelques heures peuvent suffire aux uns, tandis que d'autres exigent tout une journée; cependant il faut, dans tous les cas, éviter la fermentation, en recuisant le sucre à temps.

On donne aux fruits plus ou moins de *façons*, selon qu'ils sont faciles ou longs à s'imprégner de sucre. Plus les *façons* doivent être nombreuses, plus le sucre doit être mis, en principe, à un degré peu élevé, c'est-à-dire léger, surtout dans le début de l'opération; on l'augmente graduellement à chaque *façon* dans des proportions combinées.

Le plus souvent, quand le sucre a été amené au degré voulu, on plonge les fruits dans le liquide en ébullition pour leur donner un bouillon; mais cette règle n'est pas générale, car on donne aussi pour certains fruits les *façons* à froid.

Dans les cas où il est à craindre que les fruits ne perdent leur arome ou qu'ils ne noircissent au tirage par l'ébullition du sirop, au lieu de faire réduire celui-ci, on en augmente la force, en additionnant du sucre; en ce cas, quelques bouillons suffisent.

A la dernière *façon*, il convient de remplacer le sirop des fruits par du sirop neuf; ils se conservent mieux.

3327. Abricots verts confits. — Enlevez le duvet des abricots, piquez-les, faites-les blanchir et reverdir; faites dégorger 24 heures. Égouttez-les alors. Cuisez du sirop à 12 degrés, mettez les fruits dedans, donnez un bouillon et versez le tout dans une terrine plate. Couvrez les fruits avec du papier, et laissez-les macérer 12 heures. Égouttez le sirop dans une bassine, ajoutez un peu de sucre au liquide, et donnez-lui quelques bouillons ; quand il marque 14 degrés, retirez-le pour le laisser à peu près refroidir. Versez-le alors sur les fruits; répétez l'opération cinq à six fois, de 12 en 12 heures; à la dernière *façon*, versez les fruits dans du sirop neuf à 32 degrés, donnez un bouillon au liquide, et retirez la bassine à l'étuve chaude pour la tenir ainsi 2 ou 3 heures; versez ensuite la confiture dans des vases.

3328. Abricots confits entiers. — Choisissez des abricots de même grosseur, un peu fermes, sans taches. Faites une incision sur le côté de chaque abricot, afin de pouvoir supprimer le noyau, en le refoulant avec une cheville en bois.

Posez une bassine d'eau froide sur le feu, avec les abricots dedans ; faites-les blanchir, sans ébullition, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement attendris ; prenez-les alors avec une écumoire pour les jeter dans de l'eau froide ; égouttez-les ensuite, et plongez-les dans du sirop en ébullition, dans une bas-

sine ; les fruits doivent baigner grandement, et le sirop doit marquer 10 degrés au pèse-sirop. — Laissez frémir le liquide quelques secondes, puis versez-le, ainsi que les fruits, dans une grande terrine plate; couvrez-les avec un rond de papier, laissez-les refroidir dans le sirop.

Six heures après, versez le sirop des fruits dans la bassine ; ajoutez un peu de sucre, faites-le cuire vivement jusqu'à ce qu'il marque 13 degrés ; quand il n'est plus que tiède, retirez-le et versez-le sur les abricots. — Six heures après recommencez la même opération, en donnant cette fois 16 à 18 degrés au sirop.

Donnez encore 3 à 4 façons aux fruits ; mais à mesure que le sirop devient plus consistant, le séjour des fruits dans le sirop, peut se prolonger davantage sans danger. — Le sirop peut être augmenté de 5 à 6 degrés à chaque *façon*. A la dernière *façon* faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, jetez les fruits dans le liquide, donnez seulement un bouillon, et retirez aussitôt la bassine à l'étuve pour la tenir ainsi 2 heures.

Laissez refroidir les fruits dans le sirop ; enfermez-les ensuite dans des pots ou bocaux.

Si le maniement des fruits le permet, on peut, en donnant les *façons*, plonger les fruits dans le sirop bouillant pour les faire frémir : on prévient ainsi la fermentation.

3329. **Pêches vertes confites.** — On peut confire les petites pêches d'après la même méthode appliquée aux abricots. — On confit également les grosses pêches entières ; en ce cas, si on éprouvait trop de difficulté pour retirer les noyaux, il vaudrait mieux les laisser que de briser les pêches ; il faudrait alors les piquer avant de les blanchir.

3330. **Amandes vertes confites.** — On choisit les amandes vertes, bien avant que le bois commence à se former à l'intérieur des fruits. On en retire le duvet et on les fait dégorger à l'eau froide 24 heures, puis on les met au sucre, en opérant comme pour les abricots verts.

3331. **Reines-claudes confites.** — Choisissez des reines-claudes encore vertes, mais ayant déjà atteint leur grosseur naturelle ; piquez-les, faites-les blanchir et reverdir, en procédant comme il est dit à l'article 3269 ; égouttez-les, déposez-les dans une terrine, mouillez-les juste à couvert avec du sirop tiède, donnant 15 degrés ; couvrez-les avec du papier.

Donnez encore aux fruits 4 à 5 façons de 6 en 6 heures, en augmentant chaque fois le sirop. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les fruits dedans, donnez un seul bouillon, et retirez du feu. Quand les fruits sont à moitié refroidis, versez-les dans les pots.

3332. **Mirabelles confites.** — On choisit les fruits avant leur parfaite maturité ; on les pique avant de les blanchir, on les confit comme les abricots.

3333. **Angélique confite.** — Coupez les tiges d'angélique de la longueur voulue ; plongez-les dans une bassine d'eau bouillante, ajoutez au liquide gros comme une noisette d'alun, une poignée de sel et un filet de vinaigre. Quand les tiges sont bien atteintes, égouttez-les, brossez-les, supprimez-en les fils, et faites-les dégorger 24 heures. Remettez-les ensuite dans l'eau du blanchissage, conservée dans la bassine : cette eau doit être froide.

Couvrez la bassine, tenez-la sur feu modéré jusqu'à ce que les tiges soient reverdies ; à ce point, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide ; laissez-les dégorger 24 heures à l'eau courante ou en changeant l'eau souvent ; égouttez-les enfin, déposez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec du sirop à 10 degrés, mais tiède. Couvrez les fruits avec du papier, laissez-les refroidir. Douze heures après, égouttez-les du sirop et plongez-les dans du sirop neuf, tiède, pesant 14 degrés. Douze heures après, égouttez les tiges, augmentez le sirop de 3 degrés, et versez-le sur les tiges d'angélique. Renouvelez encore 5 fois la même opération, en donnant de 12 à 20 heures d'intervalle, entre chaque façon ; après la dernière, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez l'angélique dans le liquide ; donnez un seul bouillon, et tenez la bassine à l'étuve 2 heures ; laissez refroidir et rangez l'angélique debout dans des bocaux ; versez le sirop sur les fruits.

3334. **Poires confites.** — On confit les poires tournées, entières, en moitiés ou en quartiers, selon leur grosseur ; les *Rousselet*, les *beurrés* et les *Saint-Germain* conviennent à cet usage.

Tournez les poires avant leur parfaite maturité ; si elles sont entières, videz-en l'intérieur avec un tube à colonne, ou avec une cuiller à racine, en opérant du côté de la fleur pour arriver jusqu'aux semences. Ratissez-en la queue, et plongez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée, pour qu'elles n'aient pas le temps de noircir. Blanchissez-les à l'eau acidulée ; quand elles sont tendres, égouttez-les et plongez-les à l'eau froide ; changez cette eau plusieurs fois. Égouttez ensuite les poires ; rangez-les dans une terrine, et mouillez-les à couvert avec du sirop à 10 degrés, mais chaud ; couvrez-les avec du papier, tenez-les ainsi 5 à 6 heures.

Égouttez alors le sirop dans la bassine, ajoutez du sucre, faites-le bouillir ; quand il marque 12 degrés, plongez les poires dans le liquide, donnez un seul bouillon et retirez du feu.

Six heures après recommencez la même opération, en amenant cette fois le sirop à 15 degrés. Donnez encore 6 *façons*, en mettant 6 à 8 heures d'intervalle entre chacune d'elles.

En dernier lieu, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, versez les poires dans le sirop, faites lever un bouillon au liquide, et tenez une heure la bassine à l'étuve ; versez ensuite la confiture dans des bocaux chauffés à l'étuve.

3335. Pommes en quartiers ou en anneaux, confites. — Choisissez des pommes de *Calville* ; coupez-les en quartiers ou en anneaux; parez-les et faites-les blanchir en petites quantités à la fois dans de l'eau acidulée, mais sans faire bouillir le liquide violemment.

Quand les pommes sont bien atteintes, enlevez-les à l'écumoire, plongez-les dans l'eau froide ; supprimez les morceaux trop cuits ; donnez alors 7 à 8 *façons* aux fruits, en opérant selon la méthode prescrite à l'égard des poires : le sirop doit toujours être abondant et versé tiède. — A la dernière *façon* mêlez de la vanille au sirop neuf.

3336. Quartiers de coings confits. — Choisissez de beaux coings mûrs, sans taches ; coupez-les en quatre ou six parties, selon leur grosseur ; supprimez-en le cœur et la peau ; jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée; égouttez-les ensuite, et plongez-les à l'eau bouillante, également acidulée ; couvrez le vase, ralentissez l'ébullition.

Quand les coings sont cuits, égouttez-les pour les plonger dans un grand vase d'eau froide ; faites-les dégorger quelques heures.

Égouttez-les ensuite pour les ranger dans une terrine, et les couvrir avec du sirop tiède à 10 degrés, couvrez les fruits avec un rond de papier. Au bout de 6 heures, versez le sirop dans une bassine, cuisez-le quelques minutes, et mêlez-lui les coings ; donnez un seul bouillon et retirez.

Le lendemain, faites-le bouillir de nouveau, et renforcez-le avec un peu de sucre ; lorsqu'il marque 12 degrés, versez-le sur les coings ; répétez la même opération chaque 6 heures, jusqu'à 6 ou 8 fois.

A la dernière façon, changez le sirop ; il doit alors marquer 32 degrés ; versez les coings dans le sirop en ébullition ; au premier bouillon, retirez la bassine, tenez-la à l'étuve quelques heures et versez la confiture dans des vases.

3337. Ananas confits en tranches. — On donne quelquefois le nom de *beignets* aux tranches d'ananas confites : c'est là une locution fausse et erronée.

Pour confire les tranches d'ananas, ce qui convient le mieux, ce sont les ananas d'Amérique conservés en boîte.

Retirez-en tous les points noirs, coupez-les en tranches épaisses, et couvrez-les largement avec du sirop tiède, léger. Douze heures après, chauffez le sirop, augmentez-en la consistance avec du sucre, et faites-le bouillir ; mêlez-lui les tranches d'ananas, et retirez aussitôt. Donnez 7 à 8 façons. En prenant le sucre, les tranches viennent en quelque sorte transparentes.

Si on opère avec des ananas crus ; il faut commencer par les mettre au sucre froid, puis tiède ; et quand les fruits ont pris le sucre, on leur donne un bouillon dans le sirop.

3338. Melon confit. — Choisissez des melons peu mûrs ; coupez-les en tranches, supprimez-en l'écorce : ces écorces peuvent être confites séparément. Faites blanchir les chairs à grande eau : quand elles

sont bien atteintes, égouttez-les, plongez-les à l'eau froide, et faites-les dégorger 12 heures. Rangez-les dans une terrine pour les couvrir avec du sirop froid à 12 degrés.

Quelques heures après, versez de l'eau dans la bassine, mêlez-lui du sucre et donnez-lui 14 degrés ; mêlez-lui les fruits ; donnez un seul bouillon, et retirez. Donnez encore 7 à 8 *façons* en augmentant chaque fois le degré du sucre. A la dernière *façon*, faites bouillir du sirop à 32 degrés, versez les fruits dans le liquide, donnez un seul bouillon, et retirez.

Si le melon ou les écorces avaient des tendances à fermenter, il faudrait rapprocher les *façons*, et en augmenter le nombre, ou bien faire donner un bouillon aux fruits dans le sirop, à chaque façon.

3339. Écorces de cédrat confites. — Coupez les cédrats par quartiers ; râpez-en les zestes, avec un morceau de verre ; piquez les écorces avec une aiguille, faites-les blanchir à grande eau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement atteintes ; égouttez-les alors, et plongez-les à l'eau froide ; laissez-les dégorger 3 à 4 jours, en ayant soin de changer l'eau souvent. — Egouttez ensuite les fruits, retirez-en l'intérieur, puis rafraîchissez et égouttez-les ; rangez-les dans une terrine, mouillez-les grandement avec du sirop froid à 12 degrés ; couvrez-les avec un rond de papier. — Le lendemain, égouttez-les de leur sirop, et faites bouillir du sirop neuf à 14 degrés ; mêlez-lui les fruits, donnez un seul bouillon et retirez-le aussitôt qu'il est froid.

Sept ou huit heures après, faites bouillir le sirop, en le renforçant légèrement, versez-le tiède sur les fruits. Donnez encore 7 à 8 façons aux fruits, en renforçant graduellement le sirop jusqu'à ce qu'il arrive à 33 degrés.

A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les quartiers de cédrat dans le liquide, donnez un bouillon à celui-ci, et retirez la bassine sur le côté du feu ; tenez-la ainsi 2 heures sans ébullition ; versez enfin la confiture dans les pots.

On peut confire les cédrats entiers, en procédant d'après cette méthode ; mais il ne faut pas négliger de râper les zestes avec du verre, ni de vider les cédrats par l'un des bouts, quand ils sont blanchis à fond. On les fait ensuite dégorger 2 ou 3 jours avant de les mettre au sucre. — Dans le midi de la France, on fait ordinairement macérer les fruits à écorce dans de l'eau de mer, pendant plusieurs jours avant de les faire blanchir.

3340. Écorces d'orange et de citron, confites. — Râpez légèrement le zeste des écorces, divisez-les en quartiers, piquez-les, faites-les blanchir à fond, à casserole couverte ; égouttez-les pour les faire dégorger 24 heures à l'eau froide. Faites les confire en procédant d'après la même méthode que pour les cédrats. mais à chaque *façon*, donnez-leur un seul bouillon dans le sirop.

3341. Oranges confites en quartiers. — Choisissez des oranges peu mûres ; râpez-en légèrement le zeste avec une râpe fine ; piquez-les avec les dents d'une fourchette. Mettez-les dans une marmite avec de l'eau, et cuisez-les jusqu'à ce que l'écorce soit assez tendre pour être pénétrée facilement par une pointe quelconque. Égouttez alors les oranges pour les plonger à l'eau froide ; faites-les dégorger 24 heures. Coupez-les ensuite en quartiers, en laissant adhérer les chairs aux écorces, mais en retirant attentivement les semences ; déposez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec du sirop cuit à 10 degrés et à peu près froid. Couvrez avec du papier.

Douze heures après, égouttez les fruits du sirop ; faites bouillir du sirop neuf à 12 degrés ; mêlez-lui les fruits, et donnez un seul bouillon ; retirez aussitôt. Donnez encore aux oranges 5 à 6 *façons* en augmentant chaque fois la force du sirop de 4 degrés, mais en le versant à froid sur les fruits.

En dernier lieu, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, en suffisante quantité pour que les oranges puissent baigner dans le liquide ; mêlez-les à celui-ci, donnez un bouillon, et retirez-le du feu pour tenir la bassine à l'étuve 2 ou 3 heures. Versez ensuite les confitures dans les vases.

3342. Chinois confits. — Faites d'abord macérer 5 à 6 jours les chinois à l'eau de mer ou simplement à l'eau salée ; tournez-les ensuite finement et correctement avec un très-petit couteau pour enlever le zeste en petits rubans ; faites à chacun une légère incision en croix du côté opposé à la queue ; saupoudrez-les avec quelques poignées de sel, faites-les macérer ainsi quelques heures. Lavez-les ensuite, faites-les blanchir à

l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient attendris au point de pouvoir facilement les percer avec la tête d'une épingle.

Égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide. — Si on veut obtenir les chinois verts, il faut les reverdir avant de les mettre au sucre; faites-les ensuite dégorger 2 jours, en les changeant souvent d'eau. Égouttez-les, rangez-les dans une terrine vernie, et mouillez-les à couvert avec du sirop à 12 degrés, tiède. Six heures après, égouttez-les; faites bouillir du sirop neuf, à 14 degrés; mêlez-lui les fruits, donnez un seul bouillon, et retirez; donnez aux chinois encore 7 à 8 façons, en renforçant le sucre, et donnant un bouillon aux fruits.

En dernier lieu, faites bouillir du sirop à 33 degrés, plongez les fruits dans le liquide, donnez un seul bouillon à celui-ci, et tenez la bassine à l'étuve chaude 4 heures, après avoir couvert les fruits avec du papier; retirez-les ensuite pour les enfermer dans des vases.

3343. Noix confites. — On peut confire les noix blanches ou noires. Pour les obtenir noires, il y a peu de chose à faire, car l'âcreté de ce fruit le porte toujours à noircir; en ce cas, on les confit d'après la même méthode que les autres fruits.

Voici le procédé pour les obtenir blanches. — Choisissez de belles noix, mais surtout n'ayant pas le bois formé à l'intérieur. Tournez-les superficiellement pour en supprimer l'écorce verte, en les jetant à mesure dans de l'eau froide fortement acidulée; faites-les blanchir vivement à couvert, dans de l'eau également acidulée, mêlée avec une pincée d'alun en poudre; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient attendries au point de les traverser avec la tête d'une épingle. Mais pour les maintenir blanches, il faut, pendant leur cuisson, enlever de temps en temps une partie de l'eau, qui devient noire, et la remplacer par de l'eau propre, également acidulée et bouillante : c'est le seul moyen pour maintenir les noix blanches.

Quand elles sont à point, égouttez-les, plongez-les à l'eau froide, acidulée, et faites-les dégorger 24 heures, en changeant souvent l'eau.

Égouttez-les ensuite, parez-les avec soin, rangez-les dans une terrine pour les couvrir avec du sirop tiède, pesant 12 degrés; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain.

Faites alors bouillir du sirop neuf, à 14 degrés; mêlez-lui les fruits égouttés, donnez un bouillon et retirez. Le lendemain, égouttez de nouveau le sucre, renforcez-le, cuisez-le à 25 degrés. A la cinquième *façon*, le sucre doit être à 30 degrés, à la dernière à 32; mais en dernier lieu les *façons* doivent être données à 24 heures d'intervalle.

A la dernière *façon*, égouttez les noix pour les plonger dans un sirop neuf à 32 degrés; donnez un seul bouillon au liquide et versez la confiture dans les bocaux.

3344. Marrons confits. — Choisissez 2 kilogrammes de gros marrons; fendez-en l'écorce, mettez-les dans une marmite avec de l'eau de son, c'est-à-dire cuite avec un sachet de son et une pincée de potasse ou sel de soude. A côté de cette marmite, tenez-en une autre pleine avec de l'eau de son dedans.

Faites bouillir l'eau et retirez la marmite sur le côté; cuisez-les 2 heures sans violence.

A mesure que l'eau de leur cuisson devient noire, retirez-en une partie et remplacez-la par celle de la marmite, de réserve, de façon qu'elle reste aussi blanche que possible.

Quand ils sont cuits, retirez la marmite, en laissant les marrons dans l'eau, afin qu'ils ne refroidissent pas; prenez-les peu à peu avec une écumoire, et pelez-les. Mettez-les à mesure dans une casserole plate avec du sirop chaud à 12 degrés; mais ne mêlez au sirop que ceux qui sont entiers.

Couvrez la casserole, chauffez le sirop sans faire bouillir, et retirez-le sur le côté du feu de façon à le maintenir au même degré.

Deux heures après, égouttez la moitié du sirop des marrons, et remplacez-le par du sirop chaud à 30 degrés; tenez-les toujours au même degré de chaleur.

Au bout de 2 à 3 heures, égouttez de nouveau la moitié du sirop, sans toucher aux marrons; mêlez-lui du sucre, cuisez-le à 32 degrés, et versez-le sur les marrons. Ajoutez un demi-bâton de vanille. Couvrez la casserole, et tenez-la 6 heures à l'étuve chaude. Égouttez le sirop, mêlez-lui du sucre imbibé à l'eau chaude, et cuisez-le encore pour le ramener à 32 degrés. Versez-le sur les marrons, et laissez refroidir.

Les marrons sont alors confits; on peut les enfermer dans des flacons ou bien les égoutter pour les glacer.

PETITS GATEAUX POUR THÉ ET PETITS-FOURS

Nous comprenons dans cette série des gâteaux pour thé ceux qui sont peu sucrés; mais les autres productions de la pâtisserie peuvent aussi y être admises, en supprimant les confitures et le glaçage.

Dans les grandes soirées, on dresse un buffet spécial pour le service du thé, sur lequel sont symétriquement rangées des assiettes de petits gâteaux; mais en dehors de ceux-ci, on sert encore de grosses *pièces de fond*, telles que brioches, cougloffs, compiègnes, babas, gâteaux de plomb et même de gros biscuits. A l'égard de ces derniers, il convient de les laisser à leur état naturel, c'est-à-dire saus être glacés. — On sert aussi des biscuits découpés, dressés en buisson sur serviette.

3345. **Échaudés.** — Préparez une pâte à échaudé (art. 2688) avec 500 grammes de farine. Mettez-la sur un plafond, couvrez avec un linge, et tenez-la au frais 2 ou 3 heures. Mettez-la alors sur la table, roulez-la en boudins de 3 centimètres d'épaisseur; coupez les aussi longs que larges. Rangez-les sur des couvercles, avec la coupure en haut.

Faites bouillir de l'eau; retirez-la sur le côté et plongez les échaudés dedans, en évitant qu'ils se collent. Remuez d'abord la casserole, puis remuez les échaudés avec l'écumoire, et, à mesure qu'ils montent, enlevez-les pour les plonger à l'eau froide; faites-les dégorger 3 heures.

Égouttez-les sur un linge, laissez-les sécher; puis rangez-les à distance sur des plaques, et cuisez-les 25 minutes, à four chaud.

3346. **Échaudés bretons.** — Préparez une pâte sur le tour, avec 1 kilogramme de farine, 80 grammes de sucre et autant de beurre, 3 grammes de potasse dissoute, 2 grammes de carbonate, une pincée de sel et 13 à 14 œufs entiers. Travaillez-la bien, fraisez-la trois fois; laissez-la reposer 2 heures, puis divisez-la. — Faites blanchir et dégorger les échaudés, cuisez-les enfin comme il vient d'être dit.

3347. **Échaudés à l'italienne.** — *Proportions :* 500 grammes de farine, 200 grammes de beurre, 4 décilitres d'eau, 8 œufs entiers, un grain de sel, une cuillerée de sucre.

Mettez dans une casserole l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Aussitôt que l'ébullition a lieu, incorporez la farine; liez la pâte et travaillez-la, en procédant comme il est dit pour la pâte à chou; desséchez-la quelques minutes, changez-la de casserole, et incorporez-lui les œufs : elle doit rester ferme; prenez-la avec une cuiller, par petites parties grosses comme des noix, posez-les à mesure sur le tour fariné, roulez-les avec la main et rangez-les sur des couvercles de casserole, farinés.

Faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez ces boules dans le liquide, en deux fois; agitez-les avec l'écumoire, retirez-les aussitôt qu'elles montent à la surface, et plongez-les dans un grand vase d'eau froide; laissez-les dégorger 2 heures; égouttez-les sur un linge; rangez-les alors à distance sur plaques beurrées, cuisez-les à four modéré.

3348. **Gâteau de plomb.** — Préparez de la pâte à plomb (art. 2700). Quand elle est reposée, moulez-la sur la table farinée, et donnez-lui l'épaisseur de 4 à 5 centimètres; chiquetez-en les bords, et mettez-la dans une caisse en fort papier. Dorez le gâteau et rayez-le en dessus; cuisez-le à four modéré. En le sortant, couvrez-le avec un papier, et faites-le refroidir avec un plafond dessus.

3349. **Solilème.** — 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 6 œufs, 1 verre de lait, un tas de sel, 20 grammes de levûre.

Délayez la levûre avec le lait tiède, faites un levain avec le quart de la farine.

Avec le restant de la farine, le beurre, les œufs, le sel, un peu de lait, faites la détrempe dans le genre de celle à baba; mêlez le levain, faites lever la pâte. Emplissez alors un moule beurré, faites lever encore la pâte 20 minutes avant de la cuire.

En sortant le gâteau du four, parez-le droit, divisez-le en tranches transversales, masquez chaque tranche avec du beurre fin, en reformant le gâteau.

3350. **Petits pains au beurre.** — Préparez une pâte telle qu'elle est décrite à l'art 2706, laissez-la lever et divisez-la en petites parties de la grosseur d'une noix; moulez-les en forme de petits pains longs, rangez-les à mesure sur plaque; faites-les lever, dorez-les, cuisez-les à four doux.

3351. **Petits pains à la polonaise.** — La pâte pour ces gâteaux est décrite au chapitre des *Détrempes* (art. 2707). Laissez-la revenir; déposez-la sur le tour fariné pour la diviser en petites parties; avec celles-ci formez des petits pains ronds, gros comme des noix; rangez-les à mesure sur des plaques beurrées, en laissant une distance entre eux. Laissez-les lever à peu près du double; dorez-les avec des jaunes d'œuf, étendus avec du lait; cuisez à four vif.

3352. **Petits pains pour thé.** — *Proportions :* 500 grammes sucre, 500 grammes farine, 250 grammes amandes, 200 grammes beurre, un œuf entier, un grain de sel.

Pilez les amandes avec le sucre, ajoutez les œufs, le beurre, la farine; moulez les petits pains de forme longue, pointue des deux bouts; rangez-les sur plaque, dorez et cuisez-les à four doux.

3353. **Petits pains grillés.** — *Proportions :* 250 grammes amandes, 250 grammes sucre, 250 grammes farine, 250 grammes beurre, 2 œufs, sel, essence.

Pilez bien les amandes, déposez-les dans une terrine; mêlez-les avec le sucre, la farine, les œufs, en dernier lieu le beurre. Beurrez des moules plats, emplissez-les avec l'appareil, saupoudrez-les avec des amandes pralinées, puis avec du sucre; cuisez-les à four chaud.

3354. **Petits pains légers.** — Préparez une pâte à chou d'après les prescriptions données à l'article 2714; introduisez-la dans une poche à douille, couchez-la sur des plaques beurrées, à distance, en formant des petits pains de 4 à 5 centimètres de long sur 1 d'épaisseur; dorez-les avec de la dorure, légèrement sucrée, poussez-les à four modéré.

Ces petits pains peuvent être couchés de toutes formes. On peut les saupoudrer avec du gros sucre ou des pistaches, mais ils doivent rester secs.

3355. **Pains doux à la génoise.** — Préparez un levain avec 125 grammes de farine, 40 grammes de levûre, de l'eau tiède; déposez-le dans une petite terrine, faites-le lever à température douce.

D'autre part, tamisez 375 grammes de farine sur le tour, faites la fontaine, cassez 6 œufs au milieu; ajoutez 125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, un grain de sel, sucre de citron, un demi-décilitre de crème. Faites la détrempe, travaillez vigoureusement la pâte; quand elle est bien lisse, mêlez-lui 100 grammes de raisins de Smyrne épluchés, un peu d'écorce de cédrat et d'orange confites, coupées en très-petits dés, ainsi que 100 grammes de *pignoli* (graines de pommes de pin); mêlez le levain à la pâte, et travaillez-la encore quelques minutes; rassemblez-la, laissez-la lever une heure; placez-la alors sur le tour pour en former une sorte de boudin ou rouleau allongé; posez ce rouleau sur une plaque beurrée; laissez lever la pâte à moitié, dorez-la, faites-la cuire au four un peu chaud. Laissez refroidir le gâteau pour le distribuer en tranches minces; faites-les griller à la flamme.

3356. **Pains d'Écosse.** — Fouettez un demi-litre de crème double, mêlez-lui 100 grammes de sucre vanillé, autant de farine, 8 blancs d'œuf fouettés. Faites chauffer les plaques pour les cirer. Introduisez l'appareil dans une poche, couchez les gâteaux comme des biscuits à la cuiller; frappez les plaques sur la table pour que l'appareil s'affaisse; cuisez les gâteaux à four doux.

3357. Pains anglais. — Avec 500 grammes de farine, 300 grammes de glace de sucre, 250 grammes de beurre, 2 œufs et un jaune, préparez une pâte ferme; fraisez-la trois fois. — Avec cette pâte, formez des petits pains, dorez-les avec des jaunes, cuisez à four chaud.

3358. Pains anglais aux amandes. — Préparez une pâte, sur la table, avec 250 grammes de farine, autant d'amandes pilées ou moulues, autant de sucre, 175 grammes de beurre; 5 à 6 œufs entiers et autant de jaunes, un grain de sel, zestes.

Quand la pâte est lisse, divisez-la en petites parties, et moulez-les en forme de navette; rangez-les à mesure sur plaque beurrée, à distance voulue; dorez-les, fendez-les légèrement sur la longueur, cuisez-les à four gai.

3359. Pains de marron. — Avec 500 grammes de purée de marrons, 300 grammes de farine, autant de sucre vanillé, autant de beurre et 2 œufs, préparez une pâte; fraisez-la. Divisez-la alors en petites parties pour former de petits pains; fendez-les sur le milieu; rangez-les à mesure sur une plaque; dorez-les avec des jaunes, et cuisez à four chaud.

3360. Pains d'orange. — Avec 500 grammes de farine, 375 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, 2 œufs, un grain de sel, un peu de zeste, préparez une pâte; ajoutez 100 grammes d'écorces d'orange, confites et coupées en dés. Divisez la pâte en petites parties pour en former des petits pains; rangez-les sur plaque, dorez-les avec du blanc d'œuf, saupoudrez avec du sucre en grains; cuisez à four modéré.

3361. Gâteaux capitaine. — Avec 500 grammes de farine, faites la fontaine; mettez dans le centre une pincée de sel, 300 grammes de sucre, 6 œufs entiers, 4 décilitres d'eau de fleurs d'oranger et 4 à 5 décilitres d'eau froide.

Faites la détrempe, fraisez la pâte trois fois, puis mettez-la dans une terrine; couvrez et laissez reposer 5 à 6 heures dans un lieu frais.

Mettez alors la pâte sur la table farinée, abaissez-la en bandes d'un demi-centimètre d'épaisseur, et piquez-la avec une fourchette, laissez-la reposer; puis coupez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre.

Faites bouillir de l'eau, et plongez ces ronds dans le liquide; enlevez-les à mesure qu'ils montent, et placez-les sur un linge pour les bien éponger, rangez-les ensuite sur des plaques beurrées, et cuisez-les à four fermé, chaleur douce.

3362. Tresses à thé. — Préparez une pâte ferme avec 500 grammes de farine, 180 grammes de beurre, 180 grammes de glace de sucre, 2 jaunes, lait, quelques cuillerées de cognac, un grain de sel. Laissez reposer la pâte. — Formez les tresses; dorez et cuisez-les au four; en les sortant, gommez-les au pinceau.

On peut abaisser cette pâte et la couper avec des emporte-pièces de formes différentes; puis les cuire au four.

On peut encore opérer ainsi : abaissez la pâte, au rouleau, à peu près de l'épaisseur d'un centimètre; piquez-la, coupez-la en ronds, avec un coupe-pâte de 4 centimètres de diamètre. Faites pocher ces ronds à l'eau bouillante ; quand ils montent, égouttez-les ; plongez-les à l'eau froide; laissez-les dégorger 10 à 12 heures.

Égouttez-les; laissez-les ressuyer, et rangez-les sur plaque, à distance; cuisez-les 20 minutes à four chaud.

3363. Massepains. — Prenez de la pâte à massepain, faite au sucre cuit (art. 2763). Abaissez-la mince, au rouleau, sur un marbre saupoudré de glace de sucre; coupez-la alors en ronds ou en anneaux, en trèfles ou de toute autre forme. Humectez-les au pinceau avec un mélange de blanc d'œuf, de sucre et quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Couchez-les sur papier et cuisez-les 12 à 15 minutes à four doux.

3364. Mustaciolis. — Faites une pâte, sur la table, avec 500 grammes de sucre en poudre et autant de farine, 4 jaunes et 2 œufs, 30 grammes de cannelle en poudre, 15 grammes de girofle et muscade, un grain de sel. Quand elle est bien lisse, mettez-la dans une terrine; couvrez-la et tenez-la au frais 12 heures.

Mêlez-lui alors 200 grammes de cédrat coupé. Divisez-la en parties d'égale grosseur; roulez-les d'abord en long, avec les mains, puis abaissez-les en forme de losange, et rangez-les sur plaque farinée. Cuisez-les à four doux. En les sortant, masquez-les au pinceau avec une couche de glace au chocolat.

3365. Biscottes. — *Proportions :* 500 grammes de farine, 175 grammes de beurre, 6 œufs, 20 grammes de levûre, une pincée de sucre, un grain de sel.

Faites un levain avec le quart de la farine et l'eau nécessaire; préparez la pâte avec le restant de la farine, en procédant comme pour la pâte à brioche; faites-la lever, moulez-la sur le tour, de forme allongée; posez-la sur plaque, et faites-la lever encore 20 minutes; dorez-la avec du lait, cuisez-la à four chaud.

Quand le pain est cuit, émincez-le en tranches transversales; rangez ces tranches sur plaque, faites-les griller à four vif, des deux côtés.

3366. Tranches grillées. — Prenez 5 à 600 grammes de pâte à pain à la polonaise (art. 2707); moulez-la en un gros boudin, placez celui-ci sur une plaque, laissez-le lever un quart d'heure à température de la cuisine. Dorez et cuisez-le à four chaud. Quand il est refroidi, coupez-le transversalement en tranches de 5 à 6 millimètres d'épaisseur. — Fouettez, à moitié seulement, quelques blancs d'œuf; mêlez-leur quelques cuillerées de sucre en poudre. Avec cet appareil, masquez l'une des surfaces de chaque tranche; appuyez-les, de ce côté, sur du sucre en poudre; rangez-les sur plaque, le côté masqué en dessus; glacez-les à four vif.

3367. Muffings. — Beurrez quelques cercles en fer-blanc, sans fond, de 6 centimètres de diamètre sur 3 de haut; rangez-les à distance sur une plaque.

Préparez une pâte telle qu'elle est décrite à l'art. 2711, sans œufs; déposez-la dans une terrine, faites-la lever; mettez-la ensuite sur le tour saupoudré de farine, et divisez-la en parties de la grosseur d'une petite pomme; posez-en une dans chaque moule sans fond, beurré; faites lever la pâte du double de son volume, humectez-la légèrement avec du lait; couvrez les muffings avec du papier, poussez-les au four doux, et cuisez-les sans les colorer. En les sortant, divisez chaque muffing en deux parties sur le travers; faites-les griller (du côté coupé), masquez-les aussitôt avec une couche de beurre, et saupoudrez avec un peu de sel; remettez les deux parties l'une sur l'autre, coupez-les en quatre, et servez-les sans délai.

3368. Brioches. — On sert les brioches pour thé, cuites en moule ou moulées à la main, de grosse ou de petite forme. On les sert froides, dressées sur serviette.

3369. Couques. — Préparez de la pâte à couque, décrite à l'art. 2718; quand elle est levée et rompue, divisez-la en petites parties; moulez celles-ci en petits pains, forme de navette, pointus des deux bouts, de la longueur de 4 à 5 centimètres; rangez-les à mesure sur plaque, à distance les uns des autres, laissez-les lever. Dorez-les au beurre, cuisez-les à four vif. En les sortant, fendez-les sur le côté sans diviser les parties, fourrez-les avec du beurre fin, *manié* avec un peu de sel. — Ces gâteaux doivent être servis bien chauds.

3370. Gâteaux de Bordeaux. — Préparez 500 grammes de pâte à brioche peu beurrée, mêlez-lui 100 grammes de raisins de Smyrne et de Corinthe épluchés; abaissez cette pâte de 1 centimètre d'épaisseur, sur une plaque beurrée; dorez-la sur le dessus, saupoudrez-la avec des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre; laissez-la revenir, et cuisez à four modéré. Quand elle est froide, distribuez les gâteaux en carrés longs.

3371. Gâteaux digestifs. — Pesez 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre et 500 grammes

d'œufs. Mettez la farine et le sucre dans une terrine ou *sébile,* avec un grain de sel; ajoutez peu à peu les œufs.

Quand l'appareil est bien mêlé, travaillez-le vigoureusement 10 minutes; introduisez-le alors dans une poche pour le pousser en petits ronds, à distance, sur des plaques beurrées et farinées; posez sur chaque gâteau un grain d'anis, cuisez-les à four modéré.

3372. Crissins. — Préparez 500 grammes de pâte à pains (art. 2706); faites-la revenir, divisez-la en petites parties et roulez celles-ci en cordons de l'épaisseur d'un macaroni, de la longueur de 20 à25 centimètres; rangez-les à mesure sur une plaque à 2 centimètres de distance; dorez-les, parez-en les bouts, coupez-les ensuite transversalement par le milieu sans les diviser. Laissez reposer quelques minutes la pâte, et faites cuire les crissins à four chaud. — On peut aussi, avant de cuire les crissins, les saupoudrer avec du cumin et du sel.

3373. Biscuits au pain noir. — Préparez un appareil à biscuit, décrit à l'art. 2843; cuisez-le dans une caisse carrée en fort papier ou en fer-blanc; en le sortant du four, démoulez-le; quand il est froid détaillez-le au coupe-pâte ou au couteau, en ronds ou en carrés longs. — Ces biscuits peuvent être masqués d'une légère couche de glace, sans confitures.

3374. Biscuits d'Angleterre. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 4 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 grammes de farine sèche et tamisée, un peu de zeste de citron. Couchez les biscuits à la poche sur des plaques beurrées et farinées. Tenez 3 heures les plaques à l'étuve, et cuisez les gâteaux à four doux.

3375. Biscuits de mer. — Travaillez ensemble 500 grammes de sucre, autant de farine, le zeste d'un citron râpé, un peu de sel, 4 à 5 œufs entiers. — Placez la pâte dans une grande caisse en fer-blanc, carrée; cuisez-la à four chaud. En la sortant du four, divisez-la en tranches régulières, faites sécher celles-ci à four doux.

3376. Biscuits de mer aux zestes. — Travaillez dans une terrine 500 grammes de sucre avec 8 œufs entiers et 500 grammes de farine; ajoutez un grain de sel, une pincée de zeste et quelques gouttes de rhum.

Quand l'appareil est mousseux, additionnez le zeste d'un citron râpé, 250 grammes de sucre, un grain de sel; en dernier lieu, 250 grammes de farine, mêlée avec une cuillerée de fécule; travaillez-le encore quelques minutes ; puis incorporez-lui 100 grammes de raisins de Corinthe, autant de Smyrne, 50 grammes d'écorces confites d'orange et de cédrat, coupées en petits dés; ajoutez enfin 3 cuillerées de rhum.

Quand l'appareil est bien lié, couchez-le de forme ronde, sur plaque beurrée et farinée. Cuisez à four chaud.

3377. Plumquets (*plum-cakes*). — Déposez dans une terrine 250 grammes de beurre bien épongé, manié; travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit crémeux; mêlez-lui alors 3 jaunes et 5 œufs entiers, mais un à un, sans discontinuer le travail.

Beurrez de grands moules à dariole, garnissez-en le fond et le tour avec du papier beurré, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez-les sur plaque, et cuisez les gâteaux à four doux. — On prépare les gros plumquets d'après la même méthode; il faut seulement les cuire plus longtemps. On les cuit ordinairement dans des moules à timbale ou à charlotte, masqués intérieurement avec du papier, au fond et autour. Mais on peut les cuire aussi dans des moules longs, étroits, à fond arrondi, dans lesquels on cuit les pâtés à couper; on peut alors les diviser en tranches pour les servir.

3378. Plumquets à l'allemande. — *Proportions :* 500 grammes de beurre, 500 grammes de sucre, 14 jaunes d'œuf, 14 blancs fouettés, 625 grammes farine, 125 grammes fécule, 500 grammes raisins,

125 grammes écorces confites d'oranges, 125 grammes de cédrat, 3 cuillerées de sucre de citron, un verre de rhum, un grain de sel. — L'opération est la même que pour le *plumquet* déjà décrit. Cuisez dans des moules en fer-blanc beurrés et farinés. Quand les gâteaux sont sortis du four, arrosez-les avec quelques gouttes de rhum.

3379. **Petits plumquets.** — Foncez des moules à dariole avec du papier blanc. — Mettez dans une terrine 250 grammes de beurre ramolli; travaillez-le avec 6 œufs; ajoutez 150 grammes de sucre, 125 grammes de Corinthe et 150 grammes de farine; finissez avec 3 cuillerées de rhum, un grain de sel. Remplissez les moules; cuisez à four doux. En sortant les gâteaux du four, glacez-en le dessus avec une glace au rhum.

3380. **Breade-cakes.** — Tamisez 500 grammes de farine; avec le quart, 15 grammes de levûre et un peu de lait, faites un levain.

Avec le restant de la farine, 4 œufs, lait, 125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre fondu, un grain de sel, faites la détrempe. Ajoutez le levain, puis 200 grammes de raisins de Corinthe. Mettez la pâte dans une terrine, couvrez et tenez dans un lieu frais. — Sept à huit heures après, moulez la pâte dans des moules à charlotte. Faites lever à température douce; dorez et cuisez à four modéré.

3381. **Biscuits à la cuiller, perlés.** — Couchez sur papier, à la poche, des biscuits du double plus épais que les biscuits à la cuiller ordinaires. Saupoudrez-les avec du sucre en grain, et ensuite avec de la glace de sucre, en la faisant tomber d'un petit sac en étamine; cuisez à four doux.

3382. **Croûtes marseillaises.** — *Proportions :* 1 kilogramme farine, 500 grammes sucre brut, 200 grammes beurre, 2 décilitres et demi d'eau, 3 œufs entiers, zeste de citron, un grain de sel, 50 à 60 grammes levûre, eau de fleurs d'oranger.

Tamisez la farine dans une terrine, faites-la tiédir. Délayez la levûre avec de l'eau tiède, passez-la au tamis; avec cette solution, préparez la détrempe, qui n'est au fond que le levain. Quand la pâte est bien lisse, mais ferme, laissez-la lever très-lentement. Incorporez alors les œufs, le beurre, le sel, le sucre, le zeste, 2 décilitres d'eau de fleurs d'oranger : cette incorporation doit se faire peu à peu, car il faut que la pâte soit travaillée environ une heure, en lui faisant absorber 4 à 500 grammes de farine, de façon à l'obtenir avec beaucoup de corps et un peu ferme.

Couvrez alors la terrine avec un linge, laissez lever la pâte 3 heures à température douce. Moulez-la ensuite sur le tour fariné, et distribuez-la en parties de la grosseur d'une forte noix; moulez celles-ci de forme ronde; rangez-les à mesure sur des plaques, les unes à côté des autres, en lignes droites; couvrez-les avec un linge léger, et laissez de nouveau lever la pâte à température douce. Fendez alors légèrement ces lignes ou appuyez légèrement le couteau sur le côté et dans toute leur longueur; dorez et poussez au four modéré pour les cuire. En les sortant du four, détachez-les une à une, rangez les sur des plaques à plat, faites-les légèrement colorer à la flamme.

3383. **Biscottes à la levûre.** — Tamisez 500 grammes de farine dans une terrine; faites la fontaine; déposez dans le milieu 35 grammes de levûre, délayée avec 2 décilitres de lait tiède; incorporez peu à peu ce liquide avec un tiers de la farine pour préparer un petit levain; recouvrez-le avec un peu de farine, faites-le lever à température douce.

Déposez 5 jaunes d'œuf dans une petite casserole, ajoutez un demi-zeste de citron râpé sur un morceau de sucre, délayez-les avec 1 décilitre de crème simple; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit tiède; versez-le alors, mais peu à peu, sur le levain pour former une pâte un peu ferme, en incorpornnt le restant de la farine; ajoutez 500 grammes de beurre, un grain de sel.

Travaillez cette pâte encore quelques minutes; puis rassemblez-la au centre de la terrine; couvrez-la avec un linge fariné, et laissez-la lever au double de son volume. Étalez-la alors sur le tour; divisez-la en deux parties; avec celles-ci formez 2 rouleaux, et rangez-les à distance sur plaque beurrée; dorez-les avec moitié jaunes d'œuf, moitié lait; laissez-les lever pour les pousser à four chaud.

Dès que ces pains sont cuits et refroidis, coupez-les en tranches transversales de 1 centimètre d'épaisseur, rangez-les sur des plaques, faites-les colorer à four vif ou à la flamme.

3384. Biscottes au raisin. — Travaillez dans une terrine 520 grammes de sucre avec 4 œufs; ajoutez 250 grammes de farine, autant de beurre fondu, épuré; en dernier lieu, ajoutez 300 grammes de petits raisins. Étalez l'appareil sur plaque, en abaisse de 2 centimètres d'épaisseur, étroite et longue; la plaque doit être beurrée et farinée; cuisez à four chaud. En sortant le biscuit du four, divisez-le en tranches, faites sécher celles-ci.

3385. Biscottes aux amandes et raisins. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre et autant de beurre fondu, épuré; en dernier lieu, ajoutez 300 grammes de petits raisins. Étalez l'appareil sur une plaque à rebords, beurrée et farinée, en couche de 2 centimètres d'épaisseur; cuisez-le à four chaud. En sortant le biscuit du four, divisez-le en tranches, faites sécher celles-ci.

3386. Biscottes à l'eau de fleurs d'oranger. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre et autant de beurre, en ajoutant peu à peu 3 œufs entiers, 7 à 8 jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 375 grammes de farine, séchée et tamisée; 375 grammes d'amandes mondées et hachées, 2 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel. — Versez l'appareil dans un moule ou une caisse en fer-blanc, beurrée; cuisez-le, pralinez-le, découpez-le ensuite en tranches, et faites sécher celles-ci au four.

3387. Biscotins de Provence. — Tamisez sur le tour 500 grammes de farine; faites la fontaine; sur le centre, mettez 2 décilitres d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel et 300 grammes de sucre en poudre, dissous avec un peu d'eau chaude.

Faites la détrempe, en tenant la pâte ferme; fraisez-la deux ou trois fois. Laissez-la reposer 6 heures, à couvert

Prenez-la par petites parties de la grosseur d'une mirabelle; roulez-les en boule avec les mains, et rangez-les sur plaque beurrée, l'une à côté de l'autre. Appuyez-les légèrement avec les doigts mouillés, et cuisez à four gai; en les sortant gommez-les au pinceau.

3388. Galettes à l'anglaise. — Tamisez 500 grammes de farine sur le tour; faites la fontaine; au centre de celle-ci, déposez 100 grammes de beurre, une pincée de sel, 2 décilitres de crème; délayez le beurre avec le liquide, et incorporez peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte ferme; laissez-la reposer 2 heures, à couvert.

Distribuez-la en deux parties, et abaissez tour à tour celles-ci en abaisses de 4 à 5 millimètres d'épaisseur; piquez toute la surface des abaisses avec une fourchette; puis coupez les galettes avec un coupe-pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre; rangez-les à mesure sur des plaques simplement farinées, poussez-les à four un peu chaud pour les saisir sans les colorer.

3389. Rubans. — Mettez 8 œufs dans une balance; pesez leur même poids de glace de sucre, à la vanille; pesez 4 œufs de farine.

Cassez les 8 œufs dans une terrine, fouettez-les et mêlez-leur le sucre d'abord, puis la farine, sans travailler la pâte. Couchez les rubans sur plaque cirée et farinée.

3390. Rubans fins. — Fouettez aux trois quarts 8 à 9 blancs d'œuf; ajoutez un grain de sel, 500 grammes de sucre en poudre, puis 500 grammes de farine, en la tamisant peu à peu sur l'appareil; ajoutez quelques gouttes d'extrait de fleurs d'oranger.

Couchez l'appareil en bandes longues, avec une cuiller, sur plaque beurrée et farinée. Cuisez à four vif. En les sortant, détachez-les, et roulez-les en spirale, sur un bâton.

3391. Dents de loup, au citron. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 5 à 6 œufs

entiers; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 175 grammes de farine séchée et tamisée, un peu de zeste de citron, un grain de sel et enfin 200 grammes de beurre fondu, épuré.

Couchez l'appareil sur plaque beurrée et farinée, de même dimension que les croquignoles, à distance voulue ; cuisez à four chaud.

3392. Dents de loup à l'anis. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre, 8 jaunes et 2 blancs. Quand l'appareil est mousseux et léger, mêlez-lui 250 grammes de farine tamisée, un grain de sel et une pincée d'anis.

Beurrez des moules à tartelette, de forme longue; emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil; saupoudrez-le en-dessus avec du sucre, et cuisez à four doux.

3393. Milliassons de Bigorre. — Beurrez des petits moules creux à gâteaux de riz. — Mêlez dans une terrine 250 grammes de farine de millet et 250 grammes de sucre en poudre, 10 œufs, le zeste de 2 ou 3 citrons, un grain de sel. — Délayez le tout avec un litre et demi de lait bouillant. Avec cette pâte remplissez les moules, et cuisez à four chaud.

3394. Navettes à thé. — Préparez une pâte avec 500 grammes de farine, 375 grammes glace de sucre, 125 grammes beurre, 9 jaunes, 4 cuillerées de kirsch, un grain de sel. Laissez-la reposer.

Formez-les petites navettes; fendez-les, dorez-les aux œufs, deux fois; faites sécher 6 heures; dorez-les, cuisez à four gai; en les sortant, gommez-les en dessus.

3395. Navettes d'Orléans. — Avec 500 grammes de farine tamisée, faites la fontaine; mettez sur le centre 400 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 5 œufs entiers, un grain de sel, une pincée de carbonate, 1 décilitre d'eau de fleurs d'oranger.

Faites la détrempe lisse. Divisez la pâte en petites parties: moulez-les en navettes; rangez-les sur plaques beurrées, fendez-les, dorez-les deux fois et cuisez à four chaud.

3396. Navettes au rhum. — Faites la fontaine avec 500 grammes de farine; mettez sur le centre 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, 2 œufs entiers, 1 décilitre rhum. — Faites la détrempe, et mêlez à la pâte 250 grammes d'amandes mondées, moulues ou hachées et passées ensuite à la passoire fine.

Divisez la pâte en petites parties, moulez-les en navettes, et rangez les sur plaque. Dorez-les, saupoudrez-les de sucre fin, et cuisez à four modéré.

3397. Navettes provençales. — *Proportions :* 3 kilogrammes et 300 grammes farine, 1 kilogramme et 500 grammes sucre en poudre, 200 grammes beurre fondu, 4 décilitres eau, 10 à 12 œufs, 8 grammes d'amoniac, grain de sel, zeste de citron râpé.

Faites dissoudre l'amoniac avec un peu d'eau. — Faites la fontaine, avec la farine; mettez dans le centre, le sucre, le sel, le beurre, l'eau, les œufs et le zeste. Mêlez d'abord le sucre avec les parties liquides ; puis incorporez peu à peu la farine, sans corder ni *brûler* la pâte ; ajoutez l'amoniac, et moulez la pâte ; mettez-la dans une terrine, et laissez-la reposer au moins une heure, à couvert. — Prenez ensuite la pâte par petite quantité ; roulez-la en boudin, et formez les navettes de 6 à 8 centimètres de long; rangez-les sur plaque, à distance ; fendez-les légèrement sur leur longueur, et tenez-les une heure à température de la cuisine. Dorez-les alors au pinceau, avec des jaunes d'œuf mêlés avec un peu de beurre fondu ; cuisez-les à four chaud.

3398. Navettes marseillaises. — Avec 1 kilogramme de farine tamisée, faites la fontaine; mettez dans le centre 200 grammes de sucre, 200 grammes de beurre, 7 œufs entiers, un grain de sel, 1 décilitre de fleurs d'oranger, 4 cuillerées d'eau chaude, puis 500 grammes de levain de boulanger.

Travaillez d'abord le levain avec la main, incorporez-lui peu à peu les œufs, le liquide, le beurre et le sucre, puis la farine peu à peu. Travaillez la pâte vigoureusement pendant 20 minutes. Mettez-la ensuite dans une terrine ou sébile, couvrez-la et faites-la lever à température douce 8 à 10 heures, en la rompant si elle levait trop violemment.

D'autre part, préparez une autre pâte avec 300 grammes de farine, 125 grammes de sucre,

60 grammes de beurre, 2 œufs. Mêlez peu à peu cette pâte avec celle qui est levée; divisez-la en parties égales, et avec elles moulez de petites navettes; rangez-les à mesure sur plaque, et faites-les lever 2 heures, à température douce; dorez et cuisez à four chaud.

3399. Nattes. — Tamisez 250 grammes de farine sur la table; faites la fontaine; placez au centre 175 grammes de sucre, 175 grammes de beurre, 1 œuf entier, un grain de sel, zeste haché.

Faites la détrempe; fraisez la pâte, divisez-la en parties; roulez celles-ci pour former des *nattes* à 3 cordons. Coupez-les de même longueur, rangez-les sur plaque légèrement beurrée; dorez-les avec des jaunes, cuisez à four chaud.

3400. Éventails. — Abaissez du feuilletage à 6 tours, pour en former une bande un peu épaisse, de 16 centimètres de largeur; coupez-la droite sur les côtés et les bouts; puis divisez-la en deux sur sa longueur, et divisez transversalement chaque moitié en parties de 5 centimètres de large; posez-les à mesure sur plaque, en les appuyant sur le côté, mais à distance, car la pâte, au lieu de monter, fait son effet en travers; poussez les gâteaux à four chaud; quand ils sont à peu près cuits, saupoudrez avec du sucre, et finissez de les cuire en les glaçant : ils doivent alors avoir la forme de petits *éventails*.

3401. Gimblettes. — Préparez une pâte avec 500 grammes de farine, 50 grammes de sucre, autant de beurre, 2 ou 3 jaunes, un grain de sel, un peu d'eau. Divisez-la en petites parties, roulez celles-ci en cordons pour former des anneaux de 4 à 5 centimètres de diamètre; dorez-les, cuisez à four modéré.

3402. Langues de chat. — Travaillez dans une terrine 175 grammes de sucre avec 3 œufs; 5 minutes après ajoutez-en 2 autres; quand l'appareil est mousseux, mêlez-lui 500 grammes de farine et 500 grammes de beurre fondu; incorporez ensuite la valeur d'un verre de crème fouettée. — Introduisez l'appareil dans une poche à douille, couchez-le sur plaque beurrée et farinée, en forme de petits biscuits à la cuiller; cuisez à four gai.

3403. Langues de chat, à la vanille. — Fouettez 6 blancs d'œuf dans une bassine; ajoutez le double de leur volume de crème fouettée, puis 250 grammes de sucre en poudre, à la vanille, et 250 grammes de farine.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille; couchez-le sur plaque beurrée et farinée, en donnant aux gâteaux à peu près la forme des biscuits à la cuiller, mais plus large des deux bouts et étroit sur le centre. Laissez reposer 5 minutes, et cuisez à four gai.

3404. Langues de chat, à l'orange. — Travaillez en crème 250 grammes de beurre; ajoutez peu à peu 6 blancs et 250 grammes de sucre dont une partie au zeste d'orange; en dernier lieu ajoutez peu à peu 180 grammes de farine tamisée, un grain de sel. — Couchez les biscuits sur plaque beurrée et farinée; cuisez-les à four gai; en les sortant détachez-les.

3405. Langues de chat, aux zestes. — Fouettez dans une terrine 5 œufs entiers et 500 grammes de sucre en poudre; quand l'appareil est mousseux, ajoutez le zeste râpé d'un citron et 500 grammes de farine tamisée et sèche.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, et couchez les biscuits sur plaque cirée et farinée, à distance l'un de l'autre, de même forme que les précédents. Laissez reposer 5 minutes, et cuisez à four gai.

3406. Langues de chat, sèches. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 4 œufs entiers; quand l'appareil est mousseux, ajoutez peu à peu 250 grammes de farine tamisée et 2 ou 3 cuillerées de cognac, un grain de sel. — Couchez les biscuits sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four gai; détachez-les en les sortant.

3407. Langues de chat, fines. — Travaillez en crème 250 grammes de beurre; ajoutez 500 grammes

de sucre vanillé et 10 blancs d'œuf; quand l'appareil est léger, ajoutez peu à peu 300 grammes de farine tamisée, un grain de sel. — Couchez les biscuits sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four gai. En les sortant, détachez-les avec un couteau.

3408. Palais de dame, au rhum. — Travaillez en crème, dans une terrine, 250 grammes de beurre, ajoutez peu à peu 4 œufs entiers et 250 grammes de sucre. En dernier lieu, ajoutez 250 grammes de farine tamisée, et 3 à 4 cuillerées de rhum, un grain de sel. — Couchez les biscuits ronds, à la poche, sur papier; cuisez à four modéré.

3409. Palais aux amandes. — Mêlez dans une bassine, 500 grammes de sucre et 8 œufs; fouettez l'appareil sur feu doux; quand il est bien lié et mousseux, ajoutez un grain de sel, une cuillerée à café de zeste râpé ou haché, et enfin 500 grammes de farine.

Couchez l'appareil de forme ovale, sur plaque beurrée et farinée; saupoudrez d'abord avec des amandes moulues et ensuite avec de la glace de sucre; cuisez à four modéré.

3410. Palais aux raisins de corinthe. — Faites la fontaine avec 500 grammes de farine; mettez sur le centre, 250 gr. de sucre, 250 gr. de beurre, 1 décilitre de rhum, un grain de sel. — Faites la détrempe lisse; mêlez-lui 125 grammes de corinthe. — Abaissez la pâte; coupez-la avec un coupe-pâte rond, cannelé. Rangez ces ronds sur plaque; dorez-les avec du lait; cuisez à four chaud. Gommez-les en les sortant du four, à l'aide d'un pinceau.

3411. Palais à la vanille. — Travaillez dans une terrine, 250 grammes de sucre vanillé, avec 6 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 grammes de farine. — Couchez l'appareil en ronds sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four chaud. Glacez-les à la vanille.

3412. Friands aux amandes. — Travaillez 8 œufs dans une terrine avec 500 grammes de sucre; ajoutez un grain de sel et quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. Quand l'appareil est mousseux, mêlez-lui 500 grammes de farine. Couchez la pâte en ronds sur plaque beurrée et farinée; saupoudrez d'abord avec des amandes hachées et ensuite avec du sucre; cuisez à four modéré.

3413. Cakes aux fruits. — Beurrez des moules plats à tartelette. — Préparez une pâte à plum-cake (art. 2770). Remplissez les moules, et masquez le dessus avec des écorces confites, coupées en dés fins. Cuisez à four doux, et glacez au rhum.

3414. Gâteaux pour thé. — Faites une pâte, sur la table, avec 250 grammes farine, 175 grammes beurre, 175 grammes sucre, 2 œufs entiers, un jaune, un grain de sel. Moulez la pâte, laissez-la reposer, à couvert.

Abaissez-la de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et découpez-la avec des coupe-pâtes festonnés, en cœur, en trèfles, en rosac, en croissant, etc. Rangez ces détails sur plaque, humectez-les au pinceau, avec des blancs d'œuf, et saupoudrez avec du pralin aux amandes hachées; saupoudrez ensuite avec du sucre fin, et cuisez à four doux.

3415. Flûtes au rhum. — Faites une pâte sur le tour avec 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 300 grammes de sucre, 2 œufs, 1 décilitre de rhum, un grain de sel. — Divisez la pâte en petites parties, moulez-les en pointe, des deux bouts, en les roulant sur la table; couchez-les sur plaque beurrée, faites une raie sur toute la longueur, dorez-les et cuisez à four chaud.

3416. Flûtes à la levûre. — Prenez de la pâte à brioche levée; abaissez-la sur la table farinée, pour la distribuer en bandes; roulez-les en flûte, avec les mains, et rangez-les sur plaque beurrée; coupez-les de la longueur voulue, faites-les légèrement lever, dorez-les et cuisez-les à four chaud.

3417. Allumettes. — Abaissez du feuilletage à 4 millimètres d'épaisseur; sur cette abaisse, coupez des

bandes de 12 centimètres de long sur 2 de large; rangez-les sur plaque, à distance, dorez-les, cuisez-les à four chaud. Quand la pâte est atteinte, saupoudrez-la avec du sucre fin, faites glacer au four.

3418. Ginger-bread. — Déposez dans une terrine, 500 grammes de farine, ajoutez 125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, 4 cuillerées de gingembre pulvérisé, 1 grain de sel, 2 décilitres de mélasse chaude, 3 œufs entiers; travaillez la pâte avec la main, en incorporant la farine, peu à peu, tenez-la un peu ferme. Distribuez-la en petites parties, roulez celles-ci de la grosseur d'un *macaron*, rangez-les à distance, sur plaques beurrées; cuisez à four doux. — Ces petits gâteaux doivent être secs.

3419. Croquettes de Bar. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf; ajoutez 175 grammes de farine, 175 grammes d'amandes sèches, hachées. Couchez l'appareil en petites flûtes, sur plaque cirée et farinée; cuisez à four doux.

3420. Croquets de Mahon. — Avec 250 grammes de farine, autant de sucre, 200 grammes d'amandes brutes, 2 œufs entiers et 4 jaunes, préparez une pâte ferme. Fraisez-la, avant de mêler les amandes entières. Abaissez-la ensuite, et divisez-la en bandes de 1 centimètre d'épaisseur, sur 5 à 6 de large; rangez-les sur plaque beurrée; dorez-les, rayez-les, cuisez-les à four doux; en les sortant, divisez-les sur le travers.

3421. Croquets aux amandes.— Faites une pâte sur le tour avec 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre; 250 grammes de sucre, 3 œufs, un peu de rhum, un grain de sel.

Abaissez la pâte au rouleau, en bandes de 7 à 8 centimètres de large, sur un demi d'épaisseur. Dorez et masquez avec une couche d'amandes hachées; cuisez à bon four. En sortant la bande, masquez-en la surface au pinceau, avec de la glace au rhum. Coupez-la ensuite sur le travers, pour obtenir des gâteaux d'un centimètre et demi de large.

3422. Croquets à l'eau de fleurs d'oranger. — Faites la fontaine avec 500 grammes de farine; sur le centre placez 250 grammes de sucre, 4 œufs entiers, 1 décilitre d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Faites la détrempe, et mêlez à la pâte 250 grammes d'amandes douces, entières, et avec leur peau, bien essuyées.

Divisez la pâte en deux parties, et formez-en deux bandes d'un centimètre d'épaisseur sur 7 centimètres de largeur. Dorez-les et rayez-les avec la pointe d'un petit couteau, Cuisez à four chaud. En sortant les bandes, coupez-les transversalement, afin d'obtenir des gâteaux d'un centimètre de large.

3423. Croquets au rhum. — Préparez une pâte, sur la table, avec 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre, 6 blancs d'œuf, un grain de sel, zeste haché et quelques cuillerées de rhum. Mêlez-lui 500 grammes d'amandes entières, mondées. Enfermez la pâte dans une terrine; couvrez-la, tenez-la au frais 5 à 6 heures. Divisez-la ensuite, et cuisez-la en deux bandes, comme la précédente. Coupez-les sur le travers, en les sortant du four.

3424. Croquets bordelais. — Préparez la pâte, sur la table, avec 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre, 5 œufs entiers, quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel, une pincée de carbonate. Ajoutez 400 grammes d'amandes entières, sèches, non mondées.

Divisez la pâte et formez-en deux bandes; couvrez-les et laissez reposer 12 heures. Dorez-les deux fois; cuisez-les à four gai. En les sortant, coupez-les sur le travers.

3425. Croissants aux amandes. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 2 blancs d'œuf; ajoutez peu à peu, 750 grammes de sucre vanillé, et encore 7 à 8 blancs. Prenez la pâte par petites parties, moulez-les en forme de croissant; humectez-les, roulez-les dans des amandes émincées, et couchez-les sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four doux. En les sortant, humectez-les légèrement au pinceau, avec du rhum. — On peut préparer ainsi des croissants aux *pignolis*.

3426. Croissants au beurre. — Avec 15 grammes de levûre, 175 grammes de farine et un peu de lait, préparez un levain à pâte ferme. Avec 325 grammes de farine, un quart de beurre, un peu de lait et un

grain de sel, faites la fontaine; détrempez la pâte, en la tenant plutôt ferme que molle. Ajoutez le levain. Quand le mélange est opéré, déposez la pâte dans une terrine, couvrez-la, faites-la revenir lentement, sans chaleur.

Quand elle est bien levée, rompez-la; moulez-la sur la table farinée; divisez-la en petites parties de la grosseur d'une noix; moulez-les de forme ronde, et abaissez-les avec le rouleau, en les allongeant en ovale minces; avec la main gauche, prenez alors le bout le plus rapproché, et avec la main droite, roulez le bout opposé, de façon à rapprocher vivement les deux extrémités, mais en ayant soin, pendant l'opération, de tirer légèrement la pâte avec la main gauche, afin de l'obtenir plus mince : cette opération doit se faire promptement et adroitement.

Aussitôt que la bande est roulée, prenez-la d'un trait avec les deux mains pour la porter sur une plaque, en lui faisant prendre la forme d'un croissant. — Laissez de nouveau lever la pâte, sans violence; humectez alors le dessus des croissants avec un peu d'eau, poussez-les à bon four.

En les sortant, humectez-les en dessus, à l'aide d'un pinceau, avec un peu de fécule cuite à l'eau, à consistance de sirop léger : cette opération donne du brillant aux gâteaux. — Ces croissants peuvent être servis avec le thé ou aux déjeuners.

3427. Mirons. — 500 grammes farine, 250 grammes beurre, 250 grammes sucre, 1 gramme de sel, zestes hachés, 1 ou 2 jaunes d'œuf et du lait froid, en quantité suffisante pour faire la détrempe, en opérant comme pour la pâte frolle; laissez reposer la pâte. Abaissez-la mince, et distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte lisse, ayant de 4 à 5 centimètres de diamètre. Humectez la surface de ces ronds avec du blanc d'œuf, et appuyez-les de ce côté sur du sucre en petits grains; cuisez à bon four.

PETITS-FOURS

Les *petits-fours* comprennent une certaine classe de petits gâteaux légers, applicables au dessert; ils se composent avec une grande partie des appareils sucrés de la pâtisserie; mais, il en est grand nombre qui ont leur cachet particulier.

Avec du goût, on peut varier ces gâteaux à l'infini; mais décrire tous ces gâteaux et les variétés qu'on peut en tirer, serait un travail qui entraînerait des descriptions trop longues.

Bien que la plus grande partie de ces gâteaux soient préparés avec les mêmes appareils que les petits gâteaux d'entremets ou des gâteaux pour thé, il est évident que les productions doivent en différer et par leur forme et par leur physionomie. — On dresse les *petits-fours* sur des *tambours* à dessert, ou simplement sur des assiettes à dessert.

3428. Biscuits à la cuiller, aux fleurs d'oranger. — Choisissez 6 gros œufs frais; mettez les jaunes dans une terrine et les blanc dans un poêlon à fond rond. Mêlez aux jaunes 250 grammes de sucre en poudre, et battez-les avec une cuiller jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux; mêlez-lui alors les blancs fouettés, et en même temps 120 grammes de farine; ajoutez une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger. — On prépare aussi ces biscuits à la vanille ou aux zestes.

Introduisez l'appareil dans une poche à douille, et couchez les biscuits sur des feuilles de papier blanc; il ne faut pas les pousser ni trop gros ni trop longs; ils ont plus d'élégance, s'ils sont de forme mignonne.

Laissez assez d'intervalle entre eux pour qu'ils ne se touchent pas en cuisant. Aussitôt couchés, glacez-les; c'est-à-dire, saupoudrez-les légèrement avec de la glace de sucre, et laissez-les ainsi quelques minutes; dès que le sucre commence à fondre, poussez-les à four doux, bien atteint. — Ces biscuits sont à 12 œufs; ce sont les meilleurs; mais on peut aussi les faire à 16 et à 20 œufs.

Le degré précis du four est un point capital; il faut le régler de façon que les biscuits cuisent en un quart d'heure, 20 minutes au plus. Ils doivent alors se trouver de belle couleur blonde, et bien secs. — Si le four était trop chaud, ils monteraient d'abord très-haut, mais ils retomberaient. — En sortant les biscuits du four, laissez-les refroidir à moitié, avant de les détacher du papier.

3429. Petits biscuits en caisses, glacés. — Préparez un appareil de biscuit, à la vanille; avec cet appareil emplissez aux trois quarts seulement de petites caisses en fort papier, et rangez-les sur plaque; saupoudrez l'appareil avec du sucre, avant de les pousser à four doux : pour que les caisses soient jolies, il faut que l'appareil monte de 1 centimètre à peu près au-dessus du niveau du papier. — Laissez refroidir les biscuits, masquez-les superficiellement soit avec du sucre fin à la vanille, soit avec une glace-royale.

3430. Biscuits de Reims, glacés. — *Proportions :* 500 grammes de sucre vanillé, 400 grammes de farine, 8 œufs entiers, 2 blancs fouettés, un grain de sel, vanille.

On cuit ces biscuits sur des plaques à *biscuits de Reims* ou en petits moules en fer-blanc, forme de carré-long.

Chauffez les moules, enduisez-les, à l'aide d'un pinceau, avec de la graisse de rognons de veau, fondue; glacez-les aussitôt avec de la glace de sucre mêlée avec de la fécule.

D'autre part, déposez le sucre dans une petite bassine, ajoutez les œufs peu à peu; fouettez l'appareil un quart d'heure; puis fouettez-le sur feu très-doux, quelques minutes, simplement pour le tiédir; retirez-le du feu, mais continuez de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit froid et bien léger.

A ce point, incorporez les blancs fouettés et la farine, tamisée; avec cet appareil remplissez les moules, et glacez-en le dessus avec du sucre en poudre; laissez reposer un moment, et cuisez les gâteaux 20 minutes, à four modéré. Sortez-les du four pour les étuver 2 ou 3 heures : quand ils sont froids, démoulez-les; s'ils résistaient, poussez-les à four chaud, retirez-les au bout de 2 minutes pour les démouler.

On peut, aussitôt les biscuits sortis des moules, les glacer au pinceau avec une glace légère, à la vanille, et les sécher quelques minutes à la bouche du four.

3431. Biscuits de Reims, à la carbonate. — Battez sur feu doux, 10 œufs entiers et 500 grammes de sucre vanillé. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 500 grammes de farine, un grain de sel, 4 grammes de carbonate. Emplissez à moitié des moules graissés et glacés; cuisez à four chaud. Étuvez-les 5 à 6 heures avant de les démouler.

3432. Biscuits au chocolat. — Préparez de l'appareil à biscuit (art. 2803); étalez-le sur des feuilles de papier, rangées sur plaque, en lui donnant l'épaisseur de 1 centimètre; saupoudrez-le avec du sucre en poudre, cuisez à four doux.

En le sortant, renversez la plaque sur des feuilles de papier placées sur la table; enlevez le papier sur lequel a cuit le biscuit; étalez sur celui-ci une couche mince de confiture, et glacez au chocolat; distribuez aussitôt le biscuit en bandes de 6 à 7 centimètres de longueur, puis coupez-les sur le travers, de façon à obtenir des gâteaux de 1 centimètre et demi de largeur; séparez-les à mesure qu'ils sont coupés, rangez-les à distance sur plaque; passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

3433. Petites bouchées. — Introduisez de l'appareil à biscuit fin dans une poche; couchez sur papier de petits ronds de la largeur d'une pièce de 2 francs; saupoudrez-les avec du sucre, appuyez-les au centre avec un doigt, afin d'aplatir la petite pointe produite par l'effet de la douille. Cuisez-les à four doux, comme les biscuits à la cuiller. Quand ils sont sortis du four, et refroidis, détachez-les du papier, videz-les légèrement du côté plat, garnissez-les avec de la confiture; accouplez-les, piquez-les avec des brochettes, glacez-les au fondant au chocolat ou avec une glace au suc de fruits.

3434. Gimblettes aux pistaches. — Introduisez dans une poche de l'appareil à biscuit fin; couchez-le sur des plaques beurrées et farinées, en anneaux de 5 centimètres de diamètre ; glacez-les, cuisez-les à four doux. En sortant les gâteaux, coupez-les de même grandeur avec un coupe-pâte, et évidez-en le centre; détachez-les des plaques, et humectez légèrement le côté qui était sur la plaque, avec de la marmelade; appuyez ensuite les gimblettes de ce côté, sur de la glace crue ou cuite; retournez-les aussitôt, et saupoudrez-les avec des pistaches hachées. — On peut en glacer moitié au chocolat, et les saupoudrer avec du sucre en grains.

3435. Petites meringues. — Les appareils à meringue, de même que la méthode pour préparer les meringues sont décrits au chapitre des petits gâteaux. Les meringues pour dessert sont poussées au cornet avec de la meringue italienne, on les fait sécher à l'étuve, pour les garnir avec de la confiture avant de les assembler, mais sans les vider.

3436. Cannelons de meringue italienne. — Prenez de l'appareil à meringue (art. 2878); divisez-le en trois parties; dans l'une, ajoutez du chocolat râpé, passé au tamis de soie; dans l'autre, de la liqueur et du carmin pour colorer l'appareil d'un beau rose; la troisième partie est simplement parfumée à la vanille et laissée blanche.

Beurrez et farinez des plaques; couchez les cannelons à l'aide d'une poche à douille, en formant des anneaux imitant ceux des cannelons; cuisez à four doux; détachez-les des plaques pour les tenir au sec. Assemblez-les ensuite de deux en deux, après les avoir humectés, du côté plat, avec un peu de marmelade.

3437. Champignons en meringue. — Introduisez de l'appareil à meringue italienne dans une poche, poussez-le en forme de têtes de petits champignons; saupoudrez-les avec du chocolat pulvérisé, en laissant tomber celui-ci d'un tamis de soie, de façon à leur donner une teinte légèrement brune. Avec de la meringue, imitez aussi des pieds ou tiges de champignons, proportionnés aux têtes; faites-les sécher, et collez-les ensuite avec les têtes.

Avec ces champignons on peut former des petits groupes, en les réunissant par le pied, 3 ou 4 ensemble et de grosseur différente.

3438. Noix imitées en meringue italienne. — Poussez de petites meringues au chocolat en forme de coquilles de noix; saupoudrez-les en dessus avec du chocolat râpé, faites-les sécher au four; retournez-les ensuite, le côté bombé en dessous, puis, à l'aide d'un petit cornet de meringue jaune (au zeste d'orange), imitez une demi-noix sur le côté plat. Finissez de les sécher au four.

3439. Macarons aux pistaches. — Pilez 125 grammes d'amandes avec un blanc d'œuf; quand elles sont bien fines, déposez-les dans une terrine, ajoutez 500 grammes de glace de sucre, un autre blanc d'œuf, et une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; le mélange opéré, ajoutez à cet appareil 250 grammes de pistaches hachées; couchez les macarons sur papier, de la grosseur d'une petite noix, humectez-les en dessus, cuisez à four doux.

3440. Macarons d'Amiens. — Pilez ensemble 500 grammes d'amandes, 500 grammes de sucre, dont une partie vanillé : humectez peu à peu l'appareil avec la valeur de 4 blancs d'œuf; quand la pâte est lisse, mettez-la dans une terrine, et mêlez-lui un verre de crème; distribuez-la ensuite en petites parties égales, et couchez celles-ci sur des ronds de pain à chanter (hosties) ramolli dans un linge humide; saupoudrez-les avec du sucre, posez-les à distance sur papier, et couvrez-les aussi avec du papier; cuisez-les à four doux.

3441. Macarons moelleux. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 2 kilogrammes de sucre, dont une partie vanillé, en additionnant 5 blancs d'œuf, puis 5 blancs fouettés; divisez la pâte; en petites parties, et couchez celles-ci de forme ronde, sur papier; cuisez-les à four doux, bien fermé.

3442. Macarons d'Orléans. — Pilez 500 grammes d'amandes, en additionnant, peu à peu, 1 kiloramme et demi de sucre, 12 blancs d'œuf; ajoutez le zeste d'une orange; divisez la pâte en petites parties,

et couchez celles-ci de forme ronde, sur papier; saupoudrez avec des amandes pralinées et du sucre en poudre; cuisez-les à four doux.

3443. Macarons aux noisettes. — Prenez 500 grammes de noisettes, sans être grillées, pilez-les avec 2 blancs d'œuf; ajoutez peu à peu 1 kilogramme et 200 grammes de sucre, en même temps que 10 blancs d'œuf. Divisez la pâte, en petites parties, moulez-les rondes, et couchez-les sur plaque mouillez et cuisez à four moyen.

3444. Macarons à la crème. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 750 grammes de sucre en poudre vanillé, et un peu de blanc d'œuf; retirez la pâte dans une terrine, ajoutez 2 blancs fouettés et un verre de crème fouettée. Moulez sur papier; cuisez à four très-doux. — Ces macarons doivent être mangés frais.

3445. Macarons amers, à la vanille. — Pilez 500 grammes d'amandes moitié douces, moitié amères, en ajoutant un blanc d'œuf; passez-les au tamis; ajoutez 900 grammes de sucre en poudre et 100 grammes de sucre vanillé, en même temps que 8 blancs. — Formez les macarons, rangez-les sur papier, et cuisez à four doux.

3446. Macarons secs. — Pilez 500 grammes d'amandes, en ajoutant peu à peu un blanc d'œuf; quand elles sont converties en pâte, ajoutez, petit à petit, 1,500 grammes de sucre, 8 autres blancs et quelques cuillerées de rhum : pâte ferme. Divisez la pâte en petites parties, roulez-les entre les mains, couchez-les sur plaque beurrée et farinée; cuisez-les à four doux.

3447. Macarons secs, aux zestes. — Pilez 300 grammes d'amandes avec 600 grammes de sucre et zestes hachés; ajoutez des blancs d'œuf, peu à peu, de façon à obtenir une pâte lisse qui ne s'étale pas.

Distribuez cette pâte en petites parties; roulez-les avec les mains, de forme ronde; posez-les à distance sur papier. Appuyez-les avec un doigt humide, et cuisez à four doux.

3448. Macarons au chocolat. — Pilez finement 500 grammes d'amandes avec un blanc d'œuf; ajoutez peu à peu 800 grammes de sucre, et7 blancs d'œuf, l'un après l'autre ; ajoutez ensuite 250 grammes de chocolat ramolli à la bouche du four, et broyé.

Formez les macarons, couchez-les sur papier, cuisez à four doux.

3449. Macarons à l'angélique. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 2 blancs d'œuf: ajoutez peu à peu, 650 grammes de sucre et 6 blancs. Mettez la pâte dans un poêlon, chauffez-la sans excès, en remuant; retirez-la, et mêlez-lui 150 grammes d'angélique confite, hachée. Moulez les macarons, couchez-les sur papier; saupoudrez de sucre, et cuisez à four moyen.

3450. Macarons mous. — Pilez 500 grammes d'amandes, en ajoutant 4 blancs d'œuf et ensuite une égale quantité de crème crue; puis 500 grammes de glace de sucre, à la vanille : la pâte doit être un peu molle. Divisez-la en petites parties; moulez-les rondes entre les mains; couchez-les sur papier, et saupoudrez-les avec du sucre fin; cuisez à four gai.

3451. Rochers. — Battez sur feu doux 12 blancs d'œuf et 500 grammes de glace de sucre . Quand l'appareil est consistant, ajoutez 375 grammes d'amandes hachées ou moulues. Prenez-le alors avec une cuiller, et couchez-le en ronds, sur papier ou sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four doux.

3452. Marrons en chemise. — Cuisez des marrons à l'eau; passez-en la pulpe au tamis pour la peser; prenez-en 500 grammes, dans un poêlon, et mêlez-lui 300 grammes de sucre à la vanille; faites réduire la pâte jusqu'à ce qu'elle soit consistante. Divisez-la ensuite en petites parties, et avec elles, imitez des marrons; faites-les sécher, et glacez-les au caramel.

3453. Croquets. — Pilez 500 grammes d'amandes avec un œuf entier; ajoutez un peu de zeste de

citron, râpé sur un morceau de sucre. — Tamisez 300 grammes de farine sur le tour, faites la fontaine; déposez sur le centre 300 grammes de sucre et les amandes pilées, 3 œufs, 50 grammes de beurre; travaillez la pâte à la main; moulez-la, abaissez-la au rouleau sur une plaque beurrée, en couche de 5 millimètres d'épaisseur; poussez la plaque au four.

Dans l'intervalle, préparez de la glace-royale rose et blanche, un peu molle; quand la pâte est cuite et froide, divisez-la en deux parties; glacez-en une moitié avec la glace blanche, et l'autre moitié avec la glace rose; coupez-les alors transversalement, et faites sécher la glace à l'étuve, quelques secondes.

3454. **Croquets pistachés.** — Tamisez 625 grammes de farine sur le tour, faites la fontaine; déposez sur le centre 500 grammes de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 6 jaunes, un peu de zeste et une cuillerée de cognac: travaillez bien la pâte en la tenant ferme; ajoutez alors 350 grammes d'amandes mondées, bien sèches, et 150 grammes de pistaches. Divisez la pâte en trois parties, et roulez celles-ci sur la table, en forme de pain long; rangez-les sur plaque beurrée, et applatissez-les avec la main pour ne laisser que 1 centimètre 1/2 d'épaisseur; dorez le dessus des bandes, et faites-les cuire à four vif; en les sortant, coupez-les en tranches transversales de 1 centimètre de largeur; finissez de sécher les gâteaux à la bouche du four. — On peut mêler à la pâte une pincée de carbonate.

3455. **Croquets à la piémontaise.** — Tamisez sur le tour 350 grammes de farine de maïs et 150 grammes de farine ordinaire; faites la fontaine, déposez sur le centre 300 grammes de sucre en poudre, un zeste de citron haché; 100 gram. d'amandes pilées avec un blanc d'œuf, 300 gram. de beurre, 2 œufs entiers, 4 jaunes; incorporez les œufs avec la farine et le sucre; travaillez la pâte, moulez-la, divisez-la en parties, roulez celles-ci sur la table farinée, en cordons de l'épaisseur du petit doigt et de la longueur de 7 centimètres; rangez-les sur plaque, sans trop les serrer; dorez-les, faites-les cuire à four chaud. En les sortant, détachez-les pour les couper de 5 à 6 centimètres de longueur.

3456. **Pain de Nantes.** — Détrempez 500 grammes de farine avec 200 grammes de sucre, 175 grammes de beurre, une poignée d'amandes hachées, 3 œufs, une pincée de carbonate. — Abaissez la pâte de 5 à 6 millimètres d'épaisseur; distribuez-la en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; pincez les bords de ces ronds, dorez-en les surfaces, saupoudrez-les avec des amandes pralinées, cuisez à four doux.

3457. **Pain de Pavie à l'orange.** — Déposez 500 grammes de sucre en poudre dans une bassine; ajoutez 6 œufs entiers, 2 jaunes, un peu de sucre d'orange; fouettez cet appareil; quand il commence à devenir léger, posez la bassine sur un feu très-doux, en continuant de fouetter, jusqu'à ce que l'appareil soit tiède. Incorporez-lui alors, peu à peu, 450 grammes de farine séchée. Beurrez et farinez des plaques, couchez l'appareil de la grosseur d'une demi-reine-claude; saupoudrez-le avec du sucre fin; cuisez à four doux.

3458. **Petits pains à la fiancée.** — Épluchez 300 grammes de noisettes fraîches; pilez-les, en les mouillant peu à peu, avec un demi-décilitre de crème double. — Travaillez 300 grammes de sucre vanillé, avec 18 jaunes d'œuf; quand l'appareil est léger, additionnez d'abord les noisettes passées au tamis, puis 250 grammes de farine de riz, 50 grammes de beurre fondu; étalez cet appareil sur des feuilles de papier beurrées, disposées sur plaque, en couches de 1 centimètre d'épaisseur; poussez à four doux. En sortant les plaques du four, enlevez le papier, découpez l'appareil en petits losanges, et masquez ceux-ci avec de la glace fondante, soit en les trempant à la brochette, soit en les plongeant dans la glace pour les retirer avec une fourchette et les faire égoutter sur des grilles.

3459. **Petits pains à l'anis.** — Étalez en couronne, sur le tour, 500 grammes de farine mêlée avec le même poids de sucre en poudre; sur le centre, déposez gros comme une noix de beurre, 4 blancs d'œuf, une pincée d'anis pulvérisé; faites la détrempe, en tenant la pâte ferme. Formez ensuite des petits pains pointus des deux bouts; couchez-les à mesure sur plaque, et cuisez à four gai. En les sortant, masquez-les au pinceau avec de la glace-royale; saupoudrez-les avec de petites dragées d'anis.

3460. **Biscuits d'Angleterre.** — *Proportions :* 500 grammes farine, 250 grammes sucre, 4 œufs entiers,

20 grammes carbonate; faites la détrempe sur la table; moulez la pâte, abaissez-la mince pour couper des gâteaux ronds; rangez ceux-ci sur plaque, dorez-les avec du lait; cuisez à four modéré.

3461. Croissants grillés. — Abaissez 5 à 600 grammes de pâte napolitaine, pas trop épaisse; coupez-la en forme de croissant, à l'aide d'un coupe-pâte — Avec une mince couche de marmelade, masquez la moitié de ces croissants; couvrez-les avec ceux qui ne sont pas masqués; humectez le dessus avec un peu de blanc d'œuf, et saupoudrez-les avec des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre; glacez-les au four.

3462. Bâtons. — Pilez finement 500 grammes d'amandes mondées, en ajoutant peu à peu 10 à 12 blancs d'œuf; ajoutez ensuite, environ 2 kilogrammes de sucre vanillé et quelques blancs d'œuf, si c'est nécessaire, mais la pâte doit rester ferme.

Saupoudrez la table avec de la glace de sucre, et abaissez la pâte, à l'aide du rouleau, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre. Coupez alors les bâtons de la largeur de 2 centimètres sur 8 à 10 de long. Couchez-les sur plaque graissée et farinée; cuisez à four doux.

3463. Bâtons à la vanille. —Abaissez 4 à 500 grammes de pâte d'amandes, à 2 *livres*, vanillée; masquez cette abaisse avec une glace-royale un peu ferme; divisez-la en larges bandes, et coupez celle-ci transversalement en bâtons; rangez-les sur plaque beurrée; cuisez à four doux.

3464. Esses. — Pilez 250 grammes d'amandes mondées, avec un blanc d'œuf; passez-les au tamis; remettez-les dans le mortier, ajoutez peu à peu 700 grammes de sucre vanillé et 5 blancs d'œuf. Mettez la pâte dans un poêlon, chauffez-la sans excès, en tournant. Mettez-la ensuite dans une poche munie d'une douille à étoile, et poussez-la en forme d'S, sur plaque beurrée et farinée.

Laissez-les reposer 6 heures; cuisez-les à four modéré.

3465. Tresses granulées. — Faites une pâte lisse, sur la table, avec 500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 3 œufs, un grain de sel, le zeste d'un citron. — Divisez la pâte; formez les tresses; rangez-les sur plaque beurrée; dorez-les et saupoudrez-les avec du sucre granulé, à petit grain. Cuisez à four chaud.

3466. Nattes aux fleurs d'oranger. — Préparez une pâte sur la table, avec 500 grammes de farine, 250 grammes de glace de sucre, 60 grammes de beurre, 9 jaunes d'œuf, un décilitre d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

Divisez la pâte en petites parties, et roulez-les en cordons; avec ceux-ci, formez des tresses à *trois*, et rangez-les sur plaque beurrée; coupez-les d'égale longueur; dorez-les deux fois; cuisez à four chaud; en les sortant, gommez-les au pinceau.

3467. Nattes à l'orange. — Préparez une pâte, sur le tour, avec 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 200 grammes sucre, 7 jaunes, zeste d'orange râpé, et 250 grammes amandes pilées avec le suc d'une orange; laissez-la reposer. Divisez-la en parties, et roulez celle-ci sur le tour. de la grosseur d'un petit macaroni; avec ces cordons, formez les nattes à trois; coupez-les de la longueur de 6 centimètres, et pressez-en légèrement le bout, afin que les cordons ne se défassent pas; rangez-les à mesure sur plaque légèrement beurrée; dorez-en le dessus, et cuisez à four gai. Un moment avant les sortir, saupoudrez-les au sucre fin pour les glacer.

3468. Tourons aux fleurs d'oranger. — Travaillez 500 grammes de sucre en glace avec 3 blancs d'œuf, un peu de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées; ajoutez à l'appareil 100 grammes d'amandes pilées au blanc d'œuf, et 500 grammes d'amandes coupées en petits filets, bien sèches. Divisez la pâte en petites parties de forme ronde, de la grosseur d'une noix; rangez-les à distance sur plaque beurrée et farinée; élargissez un peu le milieu de la pâte avec le bout du doigt pour en former des anneaux; cuisez à four doux.

3469. Tourons aux pistaches. — Pilez 250 grammes d'amandes avec 2 blancs d'œuf; quand elles sont converties en pâte, ajoutez 400 grammes de sucre en poudre; tenez la pâte un peu ferme; mettez-la sur la table, saupoudrée de sucre; abaissez-la.

D'autre part, hachez 100 grammes de pistaches avec un peu de sucre orangé et blancs d'œuf; ajoutez 100 grammes de glace-royale très-ferme et un blanc d'œuf; étalez cet appareil sur l'abaisse en pâte d'amandes, et distribuez celle-ci en carrés longs; rangez-les à mesure sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four doux.

3470. Chapeaux de commissaire. — Préparez de la pâte à massepain; abaissez-la au rouleau sur la table saupoudrée, et coupez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre; posez sur le centre une petite boule de pralin, et humectez la pâte au pinceau; relevez-en les bords de façon à imiter un tricorne; dorez la pâte, et cuisez à four gai, pour les colorer superficiellement.

3471. Copeaux. — Fouettez à moitié 8 blancs d'œuf; mêlez-leur 500 grammes de sucre, autant de farine, essence ou zeste, une cuillerée d'eau; travaillez bien cet appareil, en le tenant un peu mou; introduisez-le dans une poche, et couchez-le sur plaque beurrée et farinée, en cordons de 15 à 20 centimètres de long sur 1 de large ; cette pâte doit s'aplatir instantanément. Poussez la plaque à four gai; dès que la pâte est cuite, détachez-la et tournez chaque bande en spirale autour d'une colonne en bois; laissez-les refroidir ainsi : cette pâte durcit en refroidissant; quand elle est raffermie, retirez les colonnes.

3472. Gaufres aux pistaches. — Mettez dans une terrine 210 grammes d'amandes finement hachées, 200 grammes de pistaches, 250 grammes de sucre, 125 grammes de farine, 1 œuf entier; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller ; ajoutez 3 blancs d'œuf à moitié fouettés; couchez-le alors en ronds de 4 à 5 centimètres de large, sur plaque cirée; cuisez à four modéré; en les sortant, faites-les refroidir sur un rouleau à pâtisserie.

3473. Gaufres à l'Italienne. — Hachez 500 grammes d'amandes mondées, bien sèches. Déposez dans une terrine 300 grammes de sucre en poudre; ajoutez 1 œuf entier, 4 blancs, 150 grammes de farine, vanille ou zeste, 1 cuillerée de rhum; mêlez; ajoutez les amandes. — Chauffez 2 plaques bien droites, beurrez-les avec du beurre épuré, farinez-les; avec la lame d'un couteau, étalez l'appareil sur les surfaces, de forme carrée, en couche mince; poussez au four chaud une plaque à la fois. Aussitôt l'appareil cuit et de belle couleur, distribuez-le en carrés de 6 centimètres, roulez ceux-ci de forme cylindrique sur de petites colonnes en bois; laissez-les refroidir sur les colonnes; détachez-les ensuite, trempez-en les bouts dans la meringue, et appuyez-les aussitôt sur des pistaches hachées. Avec cet appareil on peut aussi former des cornets.

3474. Gaufres à la lyonnaise. — Mettez dans une terrine 200 grammes de farine, 100 grammes de sucre en poudre, en partie vanillé, un grain de sel, 2 œufs entiers, 1 cuillerée de cognac, 2 de beurre fondu, un peu d'eau tiède.

Opérez le mélange de façon à obtenir une pâte liquide.

Faites chauffer, lentement, des gaufriers plats, beurrez-les au pinceau avec du beurre clarifié; dès qu'ils sont chauds, masquez-les, d'un côté, avec une cuillerée d'appareil; fermez le moule, et cuisez la gaufre, de belle couleur, des deux côtés. Aussitôt cuite, roulez-la sur une colonne en bois; procédez de même à la cuisson des autres. — Ces gaufres peuvent être roulées en cornet.

3475. Gaufres en cornet. — Déposez 260 grammes de sucre dans une terrine, travaillez-le avec 4 à 5 œufs; ajoutez 250 grammes de farine, un grain de sel : la pâte doit être molle. — Chauffez et beurrez un gaufrier plat, et cuisez les gaufres à feu doux; roulez-les en cornets à mesure qu'elles sont cuites.

3476. Gaufres d'office. — Déposez 500 grammes de farine dans une terrine, ajoutez 600 grammes de sucre, 4 œufs entiers, un grain de sel; travaillez l'appareil, en additionnant 100 grammes de beurre fondu

et à peu près 1 litre d'eau, de façon à obtenir une pâte liquide. Cuisez les gaufres dans un gaufrier plat, très-épais et longtemps chauffé, à feu doux. Quand elles sont cuites, roulez-les de forme longue et cylindrique.

3477. Gaufres à l'eau de fleurs d'oranger.—Mêlez dans une terrine 250 grammes de sucre, 260 grammes de farine, 4 œufs, un grain de sel; ajoutez 1 décilitre d'eau de fleurs d'oranger, quelques cuillerées de lait et 60 grammes de beurre fondu ; pâte molle. Cuisez dans des fers à gaufres; en les sortant, roulez-les autour d'un rouleau.

3478. Gaufres de Carlsbad. — Délayez 1 verre de farine avec 1 verre de lait écrémé, 1 œuf entier, 3 cuillerées de sucre, un grain de sel, un petit morceau de beurre fondu ; mêlez l'appareil, passez-le au tamis.

Chauffez des doubles gaufriers, plats, ronds, légèrement incrustés; masquez-les, d'un côté, avec la pâte, et fermez le moule; cuisez les gaufres à feu doux ; aussitôt enlevées, frottez-les, d'un côté, avec un pinceau trempé dans une glace-royale, légère, à la vanille, mêlée avec des amandes finement hachées ou moulues. Collez-les ensuite de deux en deux.

3479. Feuilles de chêne. — Préparez de la pâte d'amandes pour timbales (art. 2764); tenez-la un peu plus liquide par l'addition d'un peu plus de blanc d'œuf. Beurrez et farinez des plaques; introduisez l'appareil dans un cornet, couchez-le sur les plaques, en forme de petites feuilles qui s'aplatissent d'elles-mêmes. Avec la pointe d'une cuiller, tirez la pâte tout autour afin de former des inégalités; poussez les plaques à four doux. Dès que la pâte est cuite, détachez-la des plaques, et faites refroidir les feuilles sur des rouleaux à pâtisserie; quand elles sont froides. masquez-en les contours avec un filet de glace-royale un peu liquide poussée au cornet; saupoudrez la moitié de cette glace avec des pistaches finement hachées, l'autre moitié avec du gros sucre rose; laissez sécher la glace. — Avec cette pâte, on peut aussi former de petits cornets.

3480. Noisettes. — Préparez une pâte d'amandes au sucre cuit, pour petits-fours; laissez-la reposer quelques instants, et divisez-la en petites parties; coupez celles-ci en bandes minces de 3 centimètres 1/2 de largeur; dentelez ces bandes d'un côté seulement avec la pointe d'un petit couteau; divisez-les transversalement à 3 centimètres de distance ; posez une noisette mondée au milieu de chaque bande, et roulez-les de façon à enfermer les noisettes; appuyez alors la partie non dentelée pour la former en pointe; humectez la pâte de ce côté, et rassemblez les noisettes de 3 en 3, à plat, sur un plafond; posez une autre noisette au centre des 3, tenez-les quelques heures à l'étuve douce pour sécher la pâte; cuisez-les à four doux, laissez-les refroidir, et sablez-les à la base avec des pistaches hachées.

3481. Petits soufflés à la rose en caisses.—Travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre en poudre avec 2 blancs d'œuf, une goutte d'essence de rose, de façon à obtenir une pâte ferme ; divisez-la en petites parties, et avec elles emplissez, à moitié de hauteur, de petites caisses plissées. Quand la moitié de l'appareil est employée, ajoutez au restant un peu de carmin pour le nuancer de couleur rose; avec cette pâte, remplissez d'autres caisses plissées; rangez-les sur plaques; cuisez à four très-doux, bien fermé.

3482. Croquignoles. — Travaillez dans une terrine 500 grammes de sucre avec 5 à 6 blancs d'œuf; quand l'appareil est léger, ajoutez 500 grammes de farine. — Divisez la pâte et couchez les croquignoles sur plaques cirées, de forme ronde ou longue; étuvez-les quelques heures; cuisez à bon four. En les sortant, humectez-les en dessus avec du blanc d'œuf, à l'aide d'un pinceau.

3483. Croquignoles à l'eau de fleurs d'oranger. — Travaillez dans une terrine 250 grammes de glace de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf; 10 à 12 minutes après, incorporez à l'appareil 225 grammes de farine, un peu d'eau de fleurs d'oranger; introduisez-le dans une poche munie d'une petite douille, couchez-le sur plaque cirée et farinée, en petites pastilles qui, une fois cuites, ne doivent pas avoir plus de 3 centimètres

de diamètre; quand elles sont couchées, tenez-les 5 à 6 heures à l'étuve chaude; cuisez-les ensuite à four doux; en les sortant du four, humectez-les vivement et très-légèrement avec un pinceau trempé dans du sirop léger. — Avec cette pâte, on peut préparer des patiences.

Croquignoles Pompadour. — Mettez dans une terrine 500 grammes de sucre, 6 blancs d'œuf, un grain de sel, 500 grammes de farine; travaillez la pâte 10 minutes: elle doit être ferme; divisez-la en petites parties, formez-en des petits pains ou des couronnes; plongez-les à l'eau bouillante; quand elles montent, égouttez-les, rangez-les sur plaque beurrée et farinée; cuisez à four chaud.

3485. Flûtes à l'anis.—Étalez en couronne, sur la table, 500 grammes de farine; mettez dans le centre 250 grammes de sucre, 120 grammes de beurre, 8 à 10 jaunes et 2 à 3 œufs entiers, un grain de sel et 20 grammes d'anis pulvérisé. Faites la détrempe, en tenant la pâte pas trop ferme; laissez-la reposer, et divisez-la en petites parties égales; roulez celles-ci en bâtons; humectez-les, d'un côté, avec le doigt trempé dans du blanc d'œuf, et appuyez-les de ce côté, sur des anis de Verdun; rangez-les à mesure sur des plaques beurrées, et cuisez à four modéré.

3486. Patiences. — Fouettez 4 blancs d'œuf avec un grain de sel; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, vanillé; 2 minutes après, ajoutez 200 grammes de farine séchée, tamisée; introduisez la pâte dans une poche, couchez-la sur plaque cirée, en petits bâtonnets; étuvez les patiences quelques heures. Cuisez-les à four modéré; en les sortant, détachez-les des plaques avec la lame d'un couteau.

3487. Patiences d'Allemagne. — Mettez 500 grammes de farine dans une terrine avec le même poids de sucre en poudre, un œuf entier, 4 blancs et essences. Travaillez bien cet appareil pour en former une pâte un peu molle, mais lisse. Couchez les patiences de forme ronde, sur plaque légèrement cirée, en leur donnant la grosseur d'une aveline; humectez-les très-légèrement au pinceau; tenez-les quelques heures à l'étuve. Poussez-les ensuite à four doux: elles doivent être d'une teinte claire.

3488. Biscuits de Novare. — Préparez la même pâte que pour les patiences; parfumez-la avec une pincée de cannelle en poudre et une pincée de sucre vanillé. Introduisez cette pâte dans une poche, couchez-la de 5 centimètres de long, et de l'épaisseur d'un macaroni, sur plaque beurrée et farinée; laissez-la reposer quelques heures; cuisez à four doux comme les patiences.

3489. Coquilles aux fleurs d'oranger. — Pilez 500 grammes d'amandes avec 2 œufs entiers. — Fouettez 3 blancs d'œuf; mêlez-leur 625 grammes de sucre en poudre; ajoutez les amandes pilées, 250 grammes de farine, un peu de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées ou de l'eau de fleurs d'oranger; fouettez l'appareil sur feu doux, pour le tiédir et le ramollir; couchez-le alors sur plaque beurrée et farinée, en petites parties, comme les macarons; frappez légèrement les plaques sur la table, afin que l'appareil s'étale mince et rond, de la dimension d'une pièce de 5 francs; saupoudrez-les avec des amandes hachées, mêlées avec du sucre en grains; poussez-les à four un peu chaud. En les sortant, pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les avec un coupe-pâte rond, afin qu'elles soient toutes de même grandeur; détachez-les à l'aide d'un couteau; posez-les sur des rouleaux à pâtisserie pour les ployer et les faire refroidir. Bordez-les alors avec un cordon de glace-royale poussé au cornet; saupoudrez la glace avec du sucre rose.

3490. — Oublies. Mettez dans une terrine 500 grammes de farine tamisée; délayez-la peu à peu avec 250 grammes de mélasse, et ensuite avec 100 grammes de beurre fondu; ajoutez 3 à 4 jaunes d'œuf, un grain de sel et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte coulante.

Graissez un fer à oublie; chauffez-le longtemps et à feu doux, des deux côtés; masquez-le d'un côté avec une couche de pâte; fermez le moule, et cuisez l'oublie à bon feu, en retournant le fer. Quand elle est de belle couleur, roulez-la en cornet pointu, sur le fer même.

3491. Lecrelets au miel. — *Proportions :* 500 grammes farine, 300 grammes miel, 150 grammes amandes en filets, 150 grammes sucre, 200 grammes écorces confites : citron, orange et cédrat, coupées en petits dés, 20 grammes cannelle en poudre, 15 grammes girofle et muscade, 10 grammes potasse dissoute, zeste râpé, un grain de sel, 2 décilitres de kirsch.

Faites fondre le miel; mêlez-lui peu à peu la farine, le sucre, les amandes, écorces, épices, sel et potasse, le kirsch en dernier lieu, — Travaillez la pâte un quart d'heure, à l'aide d'une cuiller; mettez-la dans une terrine, couvrez-la, tenez-la au frais, et laissez-la reposer 48 heures.

Mettez la pâte sur la table farinée, abaissez-la au rouleau, d'un demi-centimètre d'épaisseur; enlevez-la sur le rouleau, et étalez-la sur plaque farinée; cuisez à four doux. En sortant la pâte du four, divisez-la en parties, forme de carré long, mais sans les détacher. Glacez-les aussitôt à l'aide du pinceau, avec du sucre cuit au *soufflé*. — Laissez refroidir et détachez les gâteaux.

3492. Calissons de Provence. — *Proportions :* 500 grammes amandes moulues, 350 grammes sucre 250 grammes miel, vanille.

Faites fondre le sucre avec un peu d'eau, dans un poêlon; ajoutez un morceau de vanille, et cuisez-au *boulé*. Mêlez-lui les amandes et le miel; faites réduire, en tournant, jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus. Retirez-la alors; mettez-la dans une terrine, couvrez avec du papier, et laissez refroidir.

Prenez des moules à calisson[1]; beurrez-les, posez-les sur une feuille d'hostie *(pain à chanter)*.

Prenez la pâte par petites parties d'égale grosseur; roulez-les avec les mains, et mettez-les dans les moules, pour les remplir à hauteur, en pressant; coupez l'hostie avec les moules. Lissez la surface, masquez-la avec une couche mince de glace-royale au blanc d'œuf. Cuisez 14 à 15 minutes à four très-doux. Laissez refroidir et démoulez.

3493. Navettes d'abricots. — Prenez de la pâte d'amandes aux œufs; divisez-la en petites parties. Moulez celles-ci pour en former de petites navettes; rangez-les sur plaque beurrée; saupoudrez avec du sucre *grainé*, cuisez-les à four vif. Quand elles sont refroidies, ouvrez-les, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots.

3494. Royaux aux amandes. — Prenez de la pâte d'amandes, cuite; étalez-la mince, divisez-la en bandes d'un tiers de centimètre d'épaisseur. — Masquez la surface de ces bandes avec une couche épaisse de glace-royale; divisez la pâte en petits carrés longs, rangez à mesure ceux-ci sur plaque cirée et farinée; cuisez à four modéré.

3495. Croquants. — Pilez 250 grammes d'amandes avec le suc d'une orange. — Tamisez 500 grammes de farine sur le tour; faites la fontaine, déposez les amandes sur le centre, ajoutez un peu de zeste de citron râpé, 200 grammes de beurre, 200 grammes de sucre, 8 jaunes d'œuf; faites la détrempe, en tenant la pâte ferme; divisez celle-ci en parties, roulez-les en forme de petites navettes, et rangez-les, l'une à côté de l'autre, sur plaque beurrée; dorez-les légèrement, poussez-les au four gai. Dès que les croquants sont cuits, retirez-les pour les glacer au sucre au *cassé*, blanc ou rouge, ou bien au chocolat.

3496. Grappes en massepain. — Pilez 250 grammes d'amandes avec un peu d'eau, une pincée de cannelle en poudre.—Cuisez 400 grammes de sucre au *boulé*, mêlez-lui les amandes; desséchez un moment la pâte, en la tournant avec une cuiller; laissez-la refroidir, pilez-la, additionnez un blanc d'œuf pour la rendre malléable; couchez alors les massepains de forme ovale sur plaque beurrée et farinée; frappez la plaque sur la table, afin que la pâte s'affaisse ; poussez à four doux.

Quand les massepains sont cuits, détachez-les des plaques, et posez sur chacun d'eux un petit morceau d'abricot confit.

1. Les moules à *calisson* sont en fer-blanc, forme de losange, pointus des deux bouts, sans fond. Ils ont 6 centimètres de long sur 3 de large; ils sont soudés de deux en deux.

Introduisez de la meringue italienne dans un cornet; avec cette meringue, perlez-en toute la surface, afin de la masquer complètement, ainsi que l'abricot : le décor doit imiter des grains de raisin ; faites-les sécher au four doux. Glacez la meringue, en la trempant dans une glace fondante au chocolat; laissez sécher cette glace, appliquez sur un bout du gâteau une petite feuille de vigne imitée en pâte de pistaches.

Avec cette pâte, on peut aussi préparer des imitations de fruits : pommes ou petites poires plates; quand elles sont cuites, on les retourne pour pousser au cornet une petite poire ou pomme en relief avec de la meringue italienne; on pique au fruit une queue en angélique, et on fait sécher la meringue à four doux, puis on la glace au fondant à l'orange; on imite la fleur du fruit avec un point en glace brune.

Pour obtenir de la belle pâte à massepain, il faut disposer d'une petite machine broyeuse.

3497. Massepains royaux, aux pistaches. — Préparez une pâte à massepain, comme pour les grappes; introduisez-la dans une poche munie d'une douille, et couchez les massepains en petits anneaux sur des feuilles de papier; ornez-les chacun avec 12 moitiés de pistaches disposées en couronne; cuisez à four doux. En les sortant, détachez-les du papier, placez un peu de gelée de groseilles sur le milieu de chacun, et piquez-les avec des brochettes, pour les glacer au *cassé*, du côté des confitures : ils doivent être trempés au sucre très-chaud, afin qu'il en reste le moins possible; posez-les sur des grilles, le côté non glacé en dessous.

3498. Massepains seringués. — Préparez de la pâte d'amandes à 2 livres; passez-la au tamis; pilez-la encore; tenez-la un peu plus molle qu'à l'ordinaire; introduisez-la dans une seringue d'office, à douille cannelée, pour la pousser en cordons sur papier; la cuire à four doux.

3499. Petites mosaïques aux confitures. — Préparez une pâte frolle; abaissez-la sur une plaque lisse, de l'épaisseur de 5 millimètres; cuisez-la à four gai; quand elle est de belle couleur, sortez-la et détaillez-la vivement avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre; masquez chaque rond avec une couche de confiture, puis avec une petite mosaïque en pâte d'amandes, gommée, levée à la planche, et coupée avec le même coupe-pâte ayant servi à couper les gâteaux : la confiture doit être transparente à travers le grillage. Masquez alors le tour de chaque gâteau avec de la meringue, et roulez-les dans du sucre en grains ou des pistaches hachées.

A défaut de planche, on peut exécuter le grillage avec des cordons de glace-royale poussés au cornet fin, ou bien avec des bandes de pâte d'amandes, coupées au couteau, puis disposées en grillage.

3500. Amarettes aux pistaches. — Pilez 300 grammes d'amandes dont 10 à 12 d'amères, en mêlant 2 blancs d'œuf ; ajoutez 300 grammes de sucre en poudre ; déposez la pâte dans une terrine, et mêlez-lui 200 grammes de glace de sucre, délayée avec 2 blancs d'œuf; divisez-la alors en petites parties, et roulez celles-ci en forme de grosses olives ; rangez-les sur des feuilles de papier; puis humectez-les et ornez-les avec des filets de pistache; tenez-les à l'étuve une heure, et cuisez-les à four doux.

3501. Losanges aux pistaches. — Pilez 200 grammes d'amandes avec un blanc d'œuf; ajoutez 250 grammes de sucre. Moulez cette pâte ; puis abaissez-la, sur la table saupoudrée, en l'étalant de forme carrée, sur une plaque beurrée et farinée.

Pilez 150 grammes de pistaches avec 250 grammes de sucre et un blanc d'œuf; ajoutez 4 cuillerées d'écorces d'oranges confites et hachées, puis 3 blancs d'œuf; étalez la pâte mince, et, avec elle, masquez l'abaisse en pâte d'amandes; cuisez à four moderé ; en la sortant, divisez-la en losanges.

GLACES ET PUNCHS GLACÉS

Cette partie de l'office est du plus haut intérêt pour un cuisinier, car les appareils de glace sont souvent appliqués aux entremets froids.

On compose les glaces avec de la crème ou des fruits, combinés avec le sucre, l'eau et les acides, amenés à l'état de congélation par l'influence des mélanges frigorifiques. Dans le système jusqu'ici pratiqué, la glace naturelle, le sel et le salpêtre constituent la base essentielle de la congélation ; mais la chimie n'a peut-être pas dit son dernier mot sur ce sujet.

Si la glace et les sels sont les agents principaux aboutissant à la congélation, c'est-à-dire ayant la faculté de changer en corps solides les substances liquides exposées à leur influence, cela ne peut avoir lieu qu'en raison de leur combinaison relative et dans des proportions déterminées.

Quand on opère en petite quantité, on prépare les glaces dans des *sorbetières* ou dans des vases en cuivre étamé, de forme sphérique, adaptés à un seau par des rouages mécaniques destinés à leur imprimer le mouvement de rotation. Ces petites machines sont très en usage aujourd'hui, et très-pratiques, mais elles ne dispensent pas cependant du concours si utile de la sorbetière, quand il s'agit d'opérer en grande quantité.

On prépare des glaces à la crème et d'autres aux fruits ; pour les deux espèces, la combinaison exacte du sucre et du liquide influe grandement sur leur perfection. Pour celles des fruits, le *pèse-sirop* est un guide dont on ne doit se départir qu'alors que la pratique a fourni les moyens d'y suppléer par l'appréciation.

Les compositions de crème sont basées sur le poids du sucre, en proportion avec la quantité de liquide. Si les proportions exactes sont un principe auquel on ne peut se soustraire pour obtenir les glaces liantes et moelleuses, il faut néanmoins une grande pratique dans la manipulation, car les mêmes compositions peuvent donner des résultats différents, selon qu'elles sont plus ou moins bien travaillées.

Dans les dîners, on sert ordinairement les glaces pour dessert, moulées d'une seule pièce ou moulées dans des moules à fruits ; dans le premier cas, on les dresse soit simplement sur serviette pliée, soit sur des socles composés en glace naturelle, dont nous parlerons plus loin. On dresse les glaces moulées en petits moules à fruits, soit sur serviette, en buisson, soit dans d'élégantes corbeilles en pastillage. On sert les glaces pour soirées, en soucoupes si elles sont moulées ou coupées, et dans des verres à glace si elles ne sont pas moulées.

Le travail des glaces, en général, réclame une extrême propreté et des soins minutieux qu'on ne doit jamais perdre de vue, car le produit se ressentirait forcément de cette négligence.

3502. Sanglage des sorbetières. — On sangle une sorbetière en plaçant d'abord au fond d'un seau à *bonde* une épaisse couche de glace pilée et salée, arrivant à la hauteur du pivot ; si le seau est sans pivot, on remplace la couche par un morceau de glace, taillé dans les dimensions du seau, ayant 7 à 8 centimètres d'épaisseur.

On saupoudre cette glace avec une forte poignée de sel, puis on pose la sorbetière bien d'aplomb sur cette glace, en la soutenant tout autour avec de la glace pilée et salée; cette glace doit être rangée par couches autour du seau, et chaque couche comprimée, à l'aide d'un pilon, jusqu'à ce que la glace arrive à une petite distance des bords du seau.

La glace qu'on emploie au sanglage doit être non-seulement pilée, mais encore égouttée de son eau. Le sel ne doit être que grossièrement pilé : le sel gris est le plus profitable. — On mêle ordinairement le sel avec un dixième de salpêtre ; mais quand il s'agit d'une simple glace à faire prendre, le salpêtre n'est pas absolument nécessaire, en hiver surtout. Les proportions du sel avec la glace sont d'un sixième du poids de celle-ci; du reste, plus elle est salée, plus elle active la congélation; cependant il faut éviter l'excès. — On sangle les petites machines sur pivot d'après la même méthode que les sorbetières.

3503. Manipulation des glaces dans les sorbetières. — Quand la sorbetière est sanglée, essuyez bien les parois intérieures, et versez l'appareil dans le vide de la sorbetière : il est bon d'observer que cet appareil ne doit jamais être trop volumineux, et que la sorbetière doit être plutôt large qu'étroite. En opérant par petite quantité, on ne perd pas plus de temps, et on obtient des glaces plus fines.

Dès que l'appareil est dans la sorbetière, tournez celle-ci par un mouvement continu et à couvert; au bout de quelques minutes qu'elle est en mouvement, enlevez les parties attachées aux parois, à l'aide de la *houlette* ou d'une grande spatule. Renouvelez cette opération le plus souvent possible, car en laissant prendre la glace en trop grande quantité, il est bien plus difficile de la ramener au point d'unité voulu.

Aussitôt que l'appareil commence à se lier au centre, détachez-le des parois, tout en tournant la sorbetière de la main gauche, jusqu'à ce que la glace soit lisse et commence à prendre du corps; travaillez-la alors à la spatule, avec vivacité, pour la rendre élastique.

Le travail de la spatule s'opère sans qu'il soit nécessaire de tourner la sorbetière avec la main. Le mouvement violent de la spatule suffit à lui imprimer la rotation. Cette méthode s'applique indistinctement à toutes les glaces.

3504. Manipulation des glaces dans les machines à glacer. — Le récipient des machines à glacer, faisant fonction de sorbetière, sont généralement en cuivre mince, parfaitement étamés. La forme diffère de celle des sorbetières, en ce qu'elle est plus évasée au fond qu'à l'embouchure.

On ne peut donc pas opérer, pour la préparation de la glace, comme on opère dans les sorbetières. Ici, en effet, on ne travaille pas la glace à la spatule, pour la lisser et lui donner du corps; tout le travail se borne à suivre attentivement l'opération et détacher continuellement du vase les parties de glace qui s'y attachent. Mais le mouvement de rotation des machines étant plus violent et plus continu que dans une sorbetière, il en résulte que la glace, détachée des parois à peine formées, conserve une grande finesse, et n'exige plus qu'un minime travail pour la rendre lisse et élastique. Cependant il est toujours facultatif de remettre cette glace dans une sorbetière frappée, pour la travailler à la spatule, et lui donner ainsi plus d'élasticité et une finesse plus grande.

3505. Moulage et frappage des glaces. — On peut mouler et faire frapper les glaces dans des moules à *fromage*, à *brique*, en petits moules à fruits[1] ou en moules à sujets.

Avant d'emplir les moules, il faut laisser arriver la glace à point. Si les moules sont unis, foncez-les entièrement avec du papier, avant de les emplir, en ayant soin d'appuyer fortement la glace, afin de ne pas laisser de vide. Quand les moules sont pleins, couvrez la glace avec un rond de papier, fermez le moule avec son couvercle, et sanglez-le dans un seau, en procédant d'après la méthode indiquée pour les sorbetières, en ayant soin de saupoudrer également le dessus du moule avec du sel salpêtré, pour le couvrir entièrement avec de la glace pilée et salée; couvrez cette glace avec un linge, et tenez le seau en un lieu frais.

Les moules à brique doivent d'abord être foncés avec du papier, puis remplies avec la glace, et celle-ci recouverte de papier, de façon qu'elle se trouve entièrement enveloppée; fermez alors les briques avec leurs couvercles, posez-les sur une épaisse couche de glace pilée, salpêtrée et bien serrée; saupoudrez-les encore avec du sel, et couvrez-le avec de la même glace salée.

Pour frapper les grosses pièces en glaces moulées, il convient de renouveler le sanglage au bout d'une heure. Pour opérer, on égoutte d'abord l'eau par la bonde du seau, puis on ajoute de la glace, en la serrant.

Les petits moules à fruits sont sanglés sans qu'il soit nécessaire de les foncer avec du papier; quand

1. Les moules à fruits sont en étain et à charnières; ils représentent des imitations de petits fruits, tels que: poires, pêches, abricots, figues, etc. On trouve aussi des imitations de gros fruits et légumes, tels que melons, asperges, choux-fleurs, ananas. On trouve encore des imitations d'oiseaux, de coupes, vases, et enfin un grand nombre de sujets de fantaisie. Les *briques* sont tout simplement des caisses en fer-blanc, sans fonds, et avec 2 couvercles.

ils sont pleins, fermez-les bien, enveloppez-les chacun dans un morceau de papier, et rangez-les à mesure dans un baquet, les uns à côté des autres, en les appuyant sur une épaisse couche de glace salée, dans les mêmes conditions que pour les briques.

Si les moules sont nombreux, rangez-les couches sur couches, superposées et alternées avec de la glace salée et salpêtrée : les briques et les moules à fruits peuvent être frappés ensemble.

Pour sortir les glaces des moules, il suffit de plonger ceux-ci à l'eau froide, les essuyer et les ouvrir. Les *fromages* peuvent être dressés en les sortant de la glace, après les avoir démoulés; mais les fruits et les sujets exigent, avant de les servir, d'être frappés une heure ou deux dans une *cave* ou *étuve* à glacer.

Pour les moules à sujets, on les fait d'abord frapper sur glace; puis on démoule le sujet; on le pose sur un papier, et on le fait frapper encore dans la *cave*[1]. Comme en cuisine on ne dispose pas toujours de cet ustensile, nous dirons que la même sorbetière dans laquelle on a confectionné les glaces peut toujours être appliquée à frapper les fruits; il faut simplement avoir soin de la sangler de nouveau; mais il ne faut jamais négliger d'appuyer sur du papier les fruits qui vont en *cave*. Quand ils sont dedans, on couvre la sorbetière d'abord avec une feuille de papier, puis avec son couvercle; on la saupoudre avec du sel salpêtré, et on l'enveloppe entièrement de glace salée, qu'on couvre avec un linge. Il suffit de tenir la sorbetière ou la *cave* fortement sanglée pour conserver les glaces fermes pendant bien longtemps.

3506. Socles en glace d'eau. — Ces socles sont d'une exécution très-simple; ils servent surtout à dresser les fromages ou glaces de fruits moulés, faisant partie du dessert d'un dîner.

On vend des moules en étain ou en cuivre, spécialement destinés à l'usage de ces socles; ils sont en une ou plusieurs parties, suivant leurs complications, mais chaque partie du moule est fermée.

L'opération consiste tout simplement à incruster les moules dans de la glace pilée, salée, salpêtrée, pour les emplir avec de l'eau pure ou nuancée, mêlée avec quelques parties de sel de nitre, les fermer avec leurs couvercles, les saupoudrer en dessus avec du sel, puis les envelopper avec de la glace, également, salée et salpêtrée : il faut 3 ou 4 heures pour congeler l'eau.

En hiver, quand il gèle, il suffit d'exposer les moules à l'air pendant la nuit. — On démoule ces socles en les plongeant vivement à l'eau tiède; s'ils sont composés de plusieurs pièces superposées, on soude ces pièces ensemble, en les saupoudrant avec du sel fin. — Les socles imitant des corbeilles sont d'un joli effet.

3507. Glace de crème, à la vanille. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 8 à 10 jaunes d'œuf, 375 grammes de sucre, un bâton de vanille.

Infusez la vanille dans le lait bouillant; passez et tournez sur feu pour lier la crème sans la quitter, sans la faire bouillir; aussitôt liée, passez-la au tamis dans une terrine pour la faire refroidir, en la vannant de temps en temps.

Dans l'intervalle, sanglez la sorbetière; aussitôt qu'elle est bien saisie, versez une petite partie de crème à l'intérieur, afin d'essayer si l'appareil est à point et le rectifier au besoin; versez-le alors dans la sorbetière, et faites-le glacer, en tournant vivement le vase.

Au bout d'un instant dégagez, avec la houlette, la crème qui commence à se congeler contre les parois, mais en imprimant de la main gauche un mouvement de rotation à la sorbetière; cette opération n'a rien de bien difficile, surtout si la sorbetière porte sur pivot. Aussitôt que l'appareil commence à se lier, sortez la *houlette* pour prendre une spatule longue, et travaillez la glace à coups redoublés, en faisant porter les coups contre les parois de façon à en détacher la crème à mesure qu'elle se congèle, mais en continuant en même temps le mouvement de rotation de la sorbetière; quand la glace est ferme et lisse, emplissez les moules.

1. Les *caves* sont des caisses en fer-blanc, de forme ronde ou carrée; elles sont garnies intérieurement avec des grilles mobiles et fermées par un couvercle à rebords, sur lequel on peut placer de la glace pilée. Ces *caves* doivent être sanglées au moins une demi-heure avant d'y placer les glaces. Pour sangler les *caves*, il faut les placer dans un baquet ou un large seau, en les appuyant sur une épaisse couche de glace pilée, salée et salpêtrée; on les entoure ensuite jusqu'à hauteur. A défaut de *cave* spéciale, on peut employer une braisière, une sorbetière ou tout autre vase fermé; mais il convient de ne pas négliger le salpêtre.

3508. Glace de crème, au café. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 400 grammes de sucre, 150 grammes de café cru, 8 à 10 jaunes d'œuf.

Faites torréfier le café à point, infusez-le dans un quart de lait chaud. Préparez l'anglaise avec le restant du lait, le sucre et les œufs; aussitôt que l'appareil commence à se lier, additionnez l'infusion et les grains de café en même temps; quand la crème est liée au point voulu, versez-la dans une terrine pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; laissez-la infuser jusqu'au dernier moment; passez-la alors au tamis pour la verser dans la sorbetière; terminez l'opération comme il est dit à l'article précédent.

3509. Glace de crème, aux amandes. — *Proportions :* Un litre de crème simple ou de bon lait, 400 grammes de sucre, 150 grammes d'amandes douces et amères, un demi-bâton de vanille, un brin de zeste d'orange, 8 à 10 jaunes d'œuf.

Préparez la crème, en opérant comme il est dit à l'article 3507; au moment où elle commence à se lier, mêlez-lui la vanille et les amandes, pilées avec quelques cuillerées de crème crue; tournez-la encore une minute sur feu, transvasez-la dans une terrine, pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le zeste, et laissez infuser la crème jusqu'au moment de l'employer : passez-la et faites-la prendre à la sorbetière.

3510. Glace de crème, aux noix fraîches. — *Proportions :* Un litre de bon lait, 400 grammes de sucre, 10 jaunes d'œuf, 200 grammes de noix, un demi-bâton de vanille. — Liez la crème sur feu; aussitôt à point, transvasez-la dans une terrine; additionnez alors les noix épluchées et pilées, ainsi que la vanille; vannez-la de temps en temps. Quand elle est refroidie, passez-la, et terminez l'opération, en procédant d'après les règles ordinaires.

3511. Glace de crème, aux pistaches. — *Proportions*. Un litre de bon lait, 400 grammes de sucre, 100 grammes de pistaches, 100 grammes d'amandes douces, un demi-bâton de vanille, 8 jaunes d'œuf, un brin de zeste d'orange ou quelques feuilles de fleurs d'oranger. — Opérez comme pour la glace aux amandes.

3512. Glace de crème, aux marrons. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 500 grammes de sucre, 7 jaunes d'œuf, un bâton de vanille, 500 grammes de marrons. — Fendez les marrons pour les faire griller à blanc, épluchez-les, pliez-les, étendez-les avec du sirop, et passez-les au tamis. Liez la crème en tournant et mêlez-lui la vanille; étendez la purée de marrons avec cette crème, et vannez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit froid; passez et faites glacer.

3513. Glace de crème, aux noisettes pralinées. — *Proportions :* Un litre de bon lait, 400 grammes de sucre, 150 grammes de noisettes, un bâton de vanille, 8 à 10 jaunes d'œuf.

Faites griller les noisettes, tenez-les chaudes. Cuisez au caramel, comme pour nougat, 100 grammes de sucre; quand il est à point, ajoutez les noisettes, opérez le mélange, et versez l'appareil sur une plaque légèrement huilée, afin de le laisser refroidir; pilez-le alors grossièrement; puis préparez la crème avec les œufs et le restant du sucre; quand elle est liée, ajoutez le nougat pilé; versez-la dans une terrine; laissez-la refroidir jusqu'au moment de l'employer; passez-la, et faites glacer.

3514. Glace de crème, au chocolat. — *Proportions :* Un litre de bon lait, 400 grammes de sucre, 125 grammes de cacao broyé ou 250 grammes de chocolat, un bâton de vanille, 7 jaunes d'œuf. — Faites ramollir le cacao à la bouche du four, délayez-le avec le cinquième du lait, tiède; puis préparez la crème avec le restant du lait, le sucre et les œufs; quand elle est liée, ajoutez la vanille; étendez alors le cacao avec la crème, et laissez-la refroidir; passez-la ensuite, et glacez.

3515. Glace de crème, au chocolat blanc. *Proportions :* Un litre de bon lait, 400 grammes de sucre, 250 grammes de cacao en grains, une gousse de vanille, 8 jaunes d'œuf.

Préparez la crème, en procédant comme il est dit à l'article 3507. — Torréfiez le cacao sans le noircir, pilez-le, plongez-le dans la crème, ajoutez la vanille, et vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; laissez-la infuser 2 heures; passez-la ensuite et faites glacer.

3516. Glace de crème, au riz. — *Proportions :* Trois quarts de litre de bon lait, 2 décilitres et demi de lait d'amandes douces et amères, 400 grammes de sucre, 100 grammes de riz, zeste de citron ou d'orange.

Cuisez le riz à grande eau, très-tendre; égouttez-le sur un tamis, déposez-le dans une terrine, mouillez-le avec un demi-litre de sirop vanillé, à 25 degrés; laissez-le macérer 4 heures. Préparez la crème avec le lait d'amandes, le sucre et les œufs; quand elle est cuite, transvasez-la, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le quart d'un zeste d'orange, passez-la et faites-la glacer; quand la glace est bien liée ferme, additionnez le riz, après l'avoir égoutté du sirop.

3517. Glace de crème, à la napolitaine. — *Proportions :* 3 décilitres de crème double, trois quarts de litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œuf, le zeste d'une orange. — Déposez les jaunes dans une casserole, délayez-les, peu à peu, avec le sirop bouillant, en les fouettant vivement jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid; ajoutez alors le zeste, et laissez infuser 20 minutes. Quand l'appareil est bien froid, passez-le au tamis, et faites-le prendre à la sorbetière; en dernier lieu, ajoutez la crème fouettée, en procédant d'après la méthode ordinaire. — On peut préparer ces glaces à toutes les essences voulues.

3518. Glace de crème crue, à la vanille. — Ce procédé est peu pratiqué; il devrait l'être davantage, car il donne d'excellents résultats : ces glaces sont d'une délicatesse toute particulière.

Proportions : Un litre de sirop à 33 degrés, trois quarts de litre de crème crue, un bâton de vanille, 3 blancs d'œuf de meringue italienne. — Infusez la vanille dans le sirop bouillant, couvrez-le, laissez-le refroidir; étendez-le avec la crème, et passez l'appareil au tamis, deux fois, afin de bien mêler les deux corps; pesez l'appareil au pèse-sirop : il doit donner 22 degrés; faites prendre la glace à la sorbetière par les procédés ordinaires; quand elle est bien lisse, incorporez la meringue.

3519. Glace de crème crue, aux fraises. — *Proportions :* Un demi-litre de crème double, un demi-litre de purée de fraises fraîches, 700 grammes de sucre, un bâton de vanille. — Faites piler la vanille avec le sucre, ajoutez celui-ci à la purée de fraises, laissez-le fondre; ajoutez la crème, passez l'appareil, faites-le glacer, en procédant d'après les règles ordinaires.

3520. Glace à l'eau. — *Proportions :* Un litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œuf, 2 blancs d'appareil à meringue, un bâton de vanille. — Infusez la vanille au sirop bouillant; avec celui-ci, étendez les jaunes peu à peu, en les fouettant; passez l'appareil au tamis dans une bassine, fouettez-le quelques minutes sur le feu, sans le laisser bouillir, et transvasez-le dans une terrine; remettez la vanille, et fouettez-le encore jusqu'à ce qu'il soit refroidi; faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est prise, incorporez la meringue peu à peu, en travaillant vivement la glace.

3521. Glace aux asperges vertes. — Prenez la valeur de 4 à 500 grammes d'asperges vertes, récemment cueillies : il est évident qu'il faut prendre les parties tendres seulement, pour les couper transversalement d'un centimètre de long; faites bouillir de l'eau dans un poêlon à sucre, ajoutez un peu de sel, plongez les asperges dans le liquide pour les cuire, en les tenant fermes; égouttez-les, pilez-les et passez-les au tamis; délayez cette purée avec la valeur d'un litre de sirop froid et vanillé, à 30 degrés; ajoutez 2 décilitres de bonne crème crue; passez l'appareil à l'étamine, et faites-le glacer selon la méthode ordinaire.

La glace doit être d'une jolie teinte pistache; si elle était pâle, on pourrait lui mêler un peu de vert d'épinards, étendu avec du sirop froid.

3522. Glaces de fruits. — Tous les fruits acides ou sucrés, dont on peut passer les chairs au tamis ou exprimer les sucs, sont applicables aux glaces; mais dans ce choix infini, on ne doit s'attacher qu'à ceux de bonne qualité, doués d'un arome bien prononcé.

Les fruits frais sont ceux qui donnent les meilleurs résultats, rien ne les remplace; mais si l'on doit employer des fruits de conserve, il faut donner la préférence aux purées ou sucs de fruits conservés à cru par l'application de la glace.

La préparation des glaces de fruits exige des soins minutieux; la fraîcheur des fruits, leur point de maturité, la pureté du sirop, la combinaison des essences ou infusions sont autant de considérations qui ont leur portée et leur effet relatifs. Dans les glaces de fruits, les acides sont employés pour faire ressortir l'arome du fruit; cette règle s'applique même à l'égard des fruits d'une certaine acidité; la vanille, les zestes entrent généralement dans tous les appareils de glace, en dehors même de l'essence qui en fait la base : ils jouent ici le rôle de *réactifs*.

Quant aux proportions entre le sirop et les fruits, le pèse-sirop est le seul arbitre compétent. Les degrés appréciables seront indiqués dans les formules; nous dirons seulement ici qu'à l'égard des fruits conservés avec le sucre, il faut donner aux appareils de glace quelques degrés de moins et employer plus d'acide. — Aux glaces de fruits, on peut toujours ajouter de la meringue italienne, mais en quantité moindre que pour les glaces de crème.

3523. Glace à l'ananas. — *Proportions :* 8 décilitres de sirop à 32 degrés, 400 grammes de chairs d'ananas, 2 cuillerées de sirop vanillé, 3 oranges, un blanc d'œuf de meringue italienne.

Parez l'ananas, coupez les chairs, pilez-les, déposez-les dans une terrine vernie; faites-les macérer 2 heures avec une partie de sirop froid; mêlez-lui ensuite le suc vanillé, le suc d'orange et le restant du sucre, afin de l'amener au degré voulu; passez l'appareil au tamis fin : il doit donner 22 degrés au pèse-sirop. Faites prendre la glace à la sorbetière, en procédant d'après les procédés ordinaires; quand elle se trouve à peu près au point de consistance voulue, incorporez la meringue.

3524. Glace aux framboises. — *Proportions :* 6 décilitres de sirop vanillé à 32 degrés, 6 à 7 décilitres de purée de framboises, le suc de 2 oranges, un brin de zeste, 1 blanc d'œuf de meringue italienne.

Passez les framboises au tamis; mêlez à cette purée le suc des oranges, le sirop vanillé et le zeste : l'appareil doit peser 23 degrés au pèse-sirop; passez-le et faites-le glacer; incorporez la meringue en dernier lieu.

Les glaces aux fraises, aux groseilles, aux cerises, aux grenades, et généralement tous les fruits rouges, peuvent être traités d'après la même méthode, en ayant soin d'augmenter ou diminuer le suc de citron ou d'orange, suivant l'acidité naturelle des fruits.

3525. Glace aux abricots. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de fruits, le suc de 2 oranges, 2 cuillerées de sucre vanillé, 2 cuillerées de lait d'amandes amères, zestes. — Choisissez les fruits bien mûrs, frais et d'un bon arome, passez-les au tamis; mêlez la purée avec le sirop, ajoutez le lait d'amandes et le suc d'oranges; passez l'appareil à l'étamine, donnez-lui 22 degrés au pèse-sirop; faitez-le glacer.

Le pèse-sirop ne donnant qu'imparfaitement les degrés du sucre dans les purées, il convient en ce cas de mettre une cuillerée d'appareil dans la sorbetière, frappée afin de pouvoir mieux juger de sa consistance; on peut alors le rectifier avec du sirop plus ou moins serré, selon que la glace essayée se trouve grasse ou maigre.

3526. Glace au melon. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop vanillé, à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de melon, le suc d'une orange et de 2 citrons, un brin de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger; 2 cuillerées de kirsch.

Coupez un bon melon par tranches, râpez ou passez les chairs au tamis; mêlez la purée avec le sirop, le suc des oranges et citrons, le zeste, l'eau de fleurs d'oranger; passez ensuite l'appareil : il doit peser 22 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer; incorporez le kirsch quand la glace est ferme et moelleuse.

3527. Glace aux fraises. — Prenez un litre de purée de fraises, mêlez lui à peu près trois quarts de litre sirop vanillé à 32 degrés, ajoutez le suc d'une orange et de 2 citrons; passez l'appareil au tamis fin : il

doit donner 22 degrés au pèse-sirop. Faites-le glacer, en procédant d'après la méthode ordinaire. — Si la glace n'était pas de belle couleur, ajoutez quelques gouttes de carmin.

3528. Glace aux groseilles. — Égrenez des groseilles rouges, bien fraîches et mûres; exprimez-en le suc à travers un linge. Pour un litre de suc, prenez trois quarts de litre de sirop à 32 degrés; mêlez-les; ajoutez le zeste et le suc d'une orange, passez l'appareil au tamis; donnez-lui 22 degrés au pèse-sirop; faites glacer.

3529. Glace aux mirtilles. — Prenez un litre de mirtilles passées au tamis, mêlez au liquide trois quarts de litre de sirop à 30 degrés; ajoutez le suc d'un citron et d'une orange, un brin de zeste; puis passez l'appareil : il doit peser 22 degrés; faites-le glacer, en procédant selon la règle; finissez la glace avec une petite addition de kirsch, mêlé avec un peu de sirop.

3530. Glace aux poires, à la vanille. — Avec des poires de bonne qualité on peut préparer une glace des plus distinguées. — Pelez les poires, parez-les, passez les chairs crues au tamis; mêlez cette purée avec du sirop vanillé à 32 degrés; pesez l'appareil, il doit donner 22 degrés; ajoutez le suc d'une orange et faites-le glacer.

3531. Glace à l'orange. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 32 degrés, un demi-litre de suc d'oranges, le zeste de 2 petites oranges. — Mêlez le sirop, le suc d'orange et le zeste; laissez infuser l'appareil 5 minutes, passez-le : il doit peser 23 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer. — On prépare les glaces au citron d'après le même procédé. Le goût est le meilleur juge pour la quantité de suc et de zeste à employer, car ces fruits ne possèdent pas en tous pays et en toute saison les mêmes qualités.

3532. Glace aux amandes. — *Proportions :* 6 décilitres de lait d'amandes, 7 décilitres de sirop à 32 degrés, 3 cuillerées de sirop vanillé, 2 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne, un brin de zeste d'orange et de citron. — Pilez 500 grammes d'amandes douces, avec 40 grammes d'amandes amères, mondées; mouillez-les peu à peu avec un litre d'eau; exprimez-les avec pression à la serviette, et mêlez le lait au sirop; ajoutez le sirop vanillé et le zeste, passez l'appareil : il doit peser 25 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer; incorporez la meringue quand la glace est lisse et bien prise.

3533. Glace de chocolat, à l'eau. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop vanillé, 400 grammes de bon chocolat, 4 décilitres d'eau. — Faites ramollir le chocolat à la bouche du four; délayez-le avec un peu d'eau chaude, en le travaillant; ajoutez le sirop et passez l'appareil à l'étamine : il doit peser 25 degrés; faites-le glacer, en procédant selon la règle ordinaire.

3534. Spongade au marasquin. — On sert la *spongade* dans des verres, comme le punch glacé. — *Proportions :* Un litre de crème double, 2 décilitres de blancs d'œuf, 350 grammes de sucre, 2 décilitres de marasquin, 2 cuillerées de sucre vanillé. — Faites fondre le sucre avec la crème, à froid; additionnez les blancs d'œuf non fouettés et le sirop vanillé; passez 2 ou 3 fois l'appareil au tamis, versez-le dans la sorbetière; tournez celle-ci une minute à couvert, puis découvrez-la pour la tourner avec la main gauche, en glissant la spatule contre les parois et le fond afin d'en détacher les parties adhérentes; mais aussitôt que l'appareil commence à se lier, cessez de tourner la sorbetière avec la main; opérez ce mouvement avec la spatule, en l'appuyant fortement contre les parois, d'un seul côté, en descendant jusqu'au fond. L'effet de la spatule suffit pour faire tourner la sorbetière; mais il faut que la spatule agisse sur la masse de haut en bas, et que, dans son ascension, elle soulève l'appareil de façon à lui faire absorber le plus d'air possible. Quand la crème est augmentée du double de son volume, qu'elle est lisse et légère, incorporez le marasquin, mêlé avec un peu de sirop; incorporez-le peu à la fois, sans discontinuer le travail; dressez alors la *spongade.*

3535. Spongade au café. — *Proportions :* 4 décilitres de crème double et crue, 2 décilitres d'infusion de

café à l'eau, très-concentrée, 2 décilitres de blancs d'œuf non fouettés, 400 grammes de sucre en poudre. — Opérez comme ci-dessus.

3536. Spongade au chocolat. — *Proportions :* 4 décilitres de crème double, 250 grammes de chocolat à la vanille, 300 grammes de sucre, dont 100 grammes vanillés, 3 décilitres d'eau, 2 décilitres de blancs d'œuf. — Faites fondre le chocolat, délayez-le avec l'eau, ajoutez le sucre et les blancs d'œuf; passez deux fois l'appareil au tamis fin; terminez l'opération comme pour la *spongade* au marasquin (art. 3534).

3537. Spongade aux pêches. — *Proportions :* 5 décilitres de sirop à 38 degrés, 5 décilitres de purée de pêches crues, 2 cuillerées à bouche de marasquin, 2 décilitres de blancs d'œuf non fouettés.

Déposez la purée de pêches dans une terrine, délayez-la avec les blancs d'œuf et le sirop, passez l'appareil à l'étamine, faites-le glacer, en procédant comme il est dit à l'article 3534. — En dernier lieu, incorporez le marasquin, mêlé avec un peu de sirop, mais peu à la fois.

3538. Punch glacé à la romaine, au rhum. — Dans les dîners, on sert habituellement le punch glacé dans l'intervalle d'un mets à un autre. En France, on les sert avant les rôtis. Dans beaucoup d'autres pays, on les sert après les relevés de poisson.

Proportions : Trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, 1 décilitre de suc de citron, le suc de 4 oranges, 1 zeste d'orange et 2 de citron, 4 blancs de meringue à l'italienne, 2 décilitres de rhum, 2 cuillerées de sirop vanillé. — Préparez un appareil de glace au citron avec le sirop simple et le sirop vanillé, le suc de citrons et d'oranges, les zestes; pesez-le au pèse-sirop : il doit marquer 20 degrés; passez-le au tamis fin, et frappez-le à la sorbetière, en procédant comme pour les glaces. Quand la glace est à peu près prise, travaillez-la à la spatule, afin de l'obtenir bien lisse. — Incorporez-lui alors la meringue et ensuite le rhum, mêlé avec un peu de sirop : le punch doit alors être mousseux, léger, sans être ferme. Emplissez des verres à punch, bien froids; envoyez-les immédiatement.

3539. Punch glacé, à l'anglaise. — *Proportions :* Un litre de sirop de pommes, de poires et de groseilles, mêlés par parties égales, le suc de 4 oranges, un brin de zeste, un demi-décilitre de sirop vanillé, 1 demi-décilitre de rhum, 1 demi-décilitre de kirsch, 1 demi-litre de champagne, 5 blancs de meringue italienne.

Composez un appareil de glace avec les sirops de fruits, le suc d'oranges et le zeste; donnez-lui 20 degrés au pèse-sirop; passez-le au tamis, faites-le glacer. Quand la glace est prise, ajoutez la meringue; travaillez-la encore 10 minutes avec la spatule; incorporez-lui alors, peu à peu, les spiritueux mêlés avec un peu de sirop. — Le punch doit être servi aussitôt que possible, du moment qu'il est terminé.

3540. Punch glacé à l'impériale. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop, la moitié d'un moyen ananas frais, un bâton de vanille, le suc de 4 oranges et de 2 citrons, un peu de zeste de l'un et de l'autre, un brin de fleurs de muscade, 2 décilitres par parties égales de marasquin, de crème de noyaux, de kirsch et de curaçao, demi-bouteille de champagne, 5 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne.

Pilez l'ananas, faites-le infuser une heure dans le sirop; ajoutez alors les zestes et la fleur de muscade; en dernier lieu, les sucs d'oranges et de citron; passez l'appareil à l'étamine, donnez-lui 22 degrés au pèse-sirop. Faites prendre la glace à la sorbetière; quand elle est bien lisse, incorporez la meringue, et laissez-la reposer 10 minutes; incorporez alors peu à peu les spiritueux, mêlés avec un peu de sirop.

3541. Sorbets au vin de Champagne. — Les sorbets sont des glaces *maigres*, c'est-à-dire légères, peu prises, peu consistantes. Elles sont aujourd'hui peu en usage : on les dresse dans des verres à glace; on les sert souvent en place de punch à la romaine.

Proportions : Trois quarts de litre de sirop, une bouteille de champagne, le suc d'un citron, celui de 4 oranges, quelques zestes mélangés. Étendez le sirop avec une demi-bouteille de vin de Champagne, le suc des oranges et citrons; infusez les zestes un quart d'heure. Passez ensuite l'appareil, donnez-lui 16 degrés

au pèse-sirop, et faites-le glacer à la sorbetière, en le travaillant à la spatule; quand la glace est prise, incorporez peu à peu le reste du champagne.

3542. Sorbet à l'ananas. — *Proportions* : Un litre de sirop d'ananas à 32 degrés, le suc de 4 oranges et d'un citron, le quart d'un zeste, demi-litre de champagne. — Préparez une glace à l'ananas, donnant 16 degrés au pèse-sirop; quand elle est lisse et ferme, incorporez peu à peu le champagne; 10 minutes après, servez le sorbet.

3543. Kaltschalle d'ananas au champagne. — Parez à vif un petit ananas ou une moitié; divisez-le sur sa longueur, supprimez-en les parties dures du cœur; émincez les chairs, déposez-les dans un vase en porcelaine, en argent ou en verre; incrustez celui-ci sur glace. — Hachez toutes les parures d'ananas, saupoudrez-les avec de la glace de sucre, et jetez-les sur un tamis placé sur un vase verni afin de recueillir le suc du fruit. Plongez les parures d'ananas dans un demi-litre de sirop bouillant, vanillé, à 30 degrés; retirez aussitôt le poêlon du feu, et laissez refroidir le sirop; ajoutez alors le suc de 2 oranges, un peu de zeste, ainsi qu'une bouteille et demie de champagne, puis l'essence d'ananas crue; passez le liquide au tamis fin dans le vase où sont placées les tranches d'ananas. Laissez bien refroidir le liquide avant de le servir.

3544. Kaltschâlle à la macédoine. — Épluchez une poignée de fraises, autant de framboises, autant de groseilles rouges égrenées; déposez-les dans un vase en argent disposé sur glace. Émincez le quart d'un ananas, 2 pêches, 6 abricots crus, et enfin les fruits frais de la saison, par petite quantité : à défaut de fruits frais, prenez des fruits conservés, en compotes. Mêlez ces fruits avec les framboises, ajoutez 2 oranges parées à vif et divisées en petits quartiers. — Passez au tamis et à l'étamine la valeur d'un demi-litre de fraises de bois, fraîches; délayez-les avec le suc de 2 oranges, 4 décilitres de sirop vanillé, un décilitre de kirsch, une bouteille de champagne, une demi-bouteille de vin du Rhin, une demi-bouteille de bordeaux; ajoutez quelques brins de zeste; 5 minutes après passez l'appareil, et versez-le sur les fraises. — Au bout d'une heure, envoyez la boisson dans le vase même.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

DU SECOND VOLUME

FIN DU SECOND VOLUME

TABLE DES PLANCHES

DU SECOND VOLUME.

PARIS. — Impr. J. CLAYE. — A. QUANTIN et Cᵉ, rue Saint-Benoît.

3

2

